Manuale
Esempi di rendimento
Istruzioni per l'installazione

ClimaPlus Combi®
Elettrico e gas

...perché la differenza è nei dettagli!

Per la Vostra sicurezza

Durata della garanzia 12 mesi dalla data della fattura.
Sono esclusi dalla garanzia eventuali danni ai vetri, le lampadine e le guarnizioni.

La ditta si riserva di apportare tutte le modifiche ritenute utili in base agli aggiornamenti costruttivi.

Da indicare per qualsiasi richiesta o informazione:

Tipo di apparecchio:

RATIONAL ClimaPlus Combi® CPC

Numero di serie:

_____

Il Vostro apparecchio è stato controllato da:

_____

Se avete bisogno di assistenza, chiamate il numero: 041/5951909.

Per qualsiasi domanda sull'uso dell'apparecchio chiamate la linea diretta: 0348/7475911.

Il nostro servizio di assistenza clienti è operativo per 7 giorni alla settimana al numero 0348/7475914.

Indice

Pannello di comando	5, 7
Elementi di servizio	6, 8
Indicazioni generali / per la Vostra sicurezza	9
Informazioni generali	11
ClimaPlus Control	13
La tecnica di cottura del ClimaPlus Combi®	15
Modo operativo: „Calore umido"	17
Modo operativo: „Calore secco"	22
Modo operativo: „Calore secco" + „Calore umido"	25
Funzionamento con il sensore IQT	30
Tasto IQT: + Profili	34
Tasto IQT: + Cottura NT	37
Tasto IQT: + Delta-T	40
Tasto IQT: Cucinoteca	42
Programmazione	44
Copia di programmi	49
Temporizzazione: durata, ora reale e preselezione tempo di avvio	51
Funzione supplementare: umidificatore	53
Funzione supplementare: ventola a 1/2 velocità	54
Funzione supplementare: attivazione della ventola ad intervalli	55
Funzione supplementare: raffreddamento automatico (Cool down)	56
Funzione supplementare: tasto IQT	57
Regolazioni specifiche per ogni paese	62
Esempi di rendimento	64
Accessori	82
Pulizia / CalcDiagnose System®/ decalcificazione	88
Manutenzione	104
Istruzioni per l'installazione	107

Egregio Cliente

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo **ClimaPlus Combi®**, che offre straordinaria tecnologia del „**clima ideale di cottura**", controllato e regolato in modo completamente automatico dal „**ClimaPlus Control**".

Cuocia i suoi prodotti con il **sensore IQT®** e i programmi I**QT® Logica** e si avvalga dell intelligenza proiettata nel futuro della **tecnologia RATIONAL IQT®**.

Grazie al **concetto visivo di comando**, di comprensione immediata, potrà ottenere i primi successi di cottura con il **ClimaPlus Combi®** in un attimo, e praticamente senza bisogno di fasi di apprendimento.

Si prenda solo alcuni minuti di tempo, si avvicini all'apparecchio con questo manuale ed inizi.

In questo manuale le **informazioni grafiche** di facile comprensione rendono superflui i testi lunghi.
I colori **blu, rosso** e **verde** Le indicheranno e Le faranno comprendere in modo immediato i punti essenziali per l'uso dell'apparecchio.

Ciononostante Vi consigliamo di studiare a fondo questo manuale dei chef di cucina RATIONAL. Soltanto in questo modo potrete sfruttare veramente le possibiità ed i vantaggi del **ClimaPlus Combi®**.

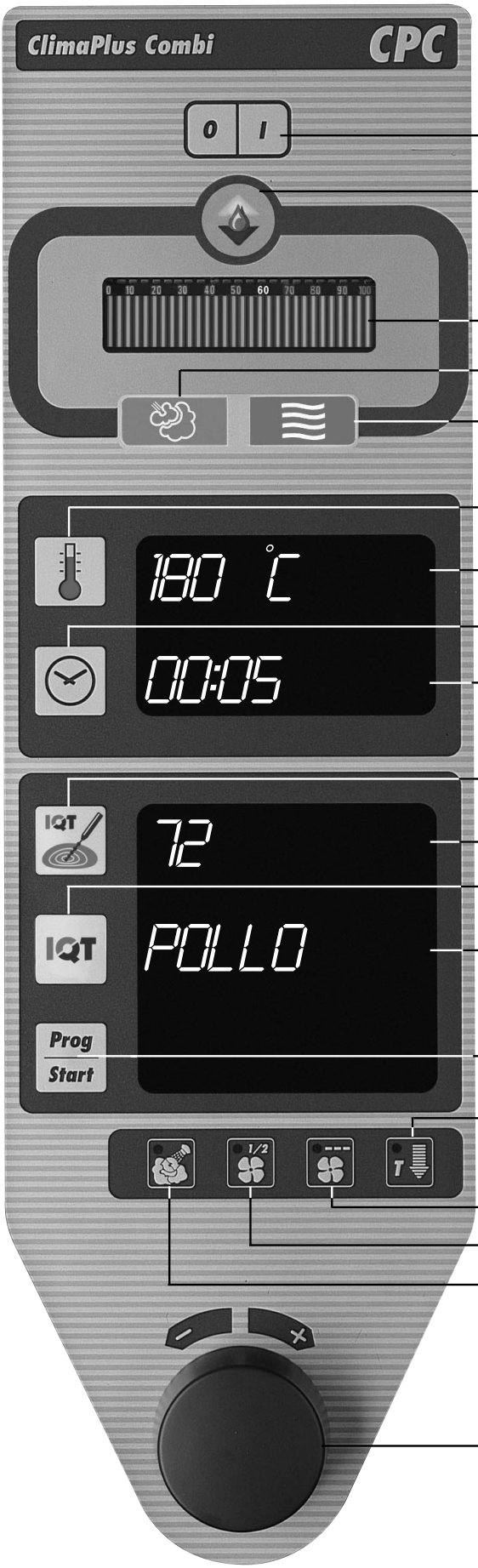
Consigliamo inoltre di conservare questo manuale in un luogo vicino e di facile accesso.

Fatte partecipare anche noi ed i nostri clienti alla vostra esperienza pratica, ai vostri consigli ed alle vostre idee.

Ed ora divertitevi con il vostro nuovo **ClimaPlus Combi®** con Logica IQT®.

La vostra
RATIONAL AG - Germania
RATIONAL ITALIA S.r.l.

Elementi di comando CPC Elettrico



1 **Interruttore di accensione/spegnimento**

2 **Tasto „Occhio magico"**
con frecce di regolazione (verde)

3 **Finestra Clima**

4 **Tasto „Calore umido"** (vapore) lampeggia, quando la camera di cottura è troppo calda

5 **Tasto „Calore secco"** (aria calda) lampeggia quando la temperatura della camera di cottura è stata superata di oltre 10°C.

6 **Selettore della temperatura della camera di cottura**

7 **Indicazione della temperatura della camera di cottura**

8 **Selettore per temporizzazione**
Regolazione: funzionamento continuo, tempo avvio, ora reale

9 **Temporizzatore**

10 **Tasto sensore IQT**

11 **Indicazione della „temperatura del nucleo"**

12 **Tasto IQT**

13 **Display per tasto IQT e programmazione**
Attenzione: manca l'acqua

14 **Tasto avvio/programmi**

15 **Tasto „Cool down"**

16 **Tasto „Attivazione ventola ad intervalli"**

17 **Tasto „Ventola a 1/2 velocità"**

18 **Tasto „Affogare"**

19 **Manopola di selezione rapida per la regolazione dei dati di cottura**

Elementi di comando

① **Numero di serie dell'apparecchio**
(bordo interno della porta dell'apparecchio, sotto).

② **Canali di sfiato**
con valvola di sicurezza per alta pressione e depressione.

③ **Portalampada della camera di cottura**
(Vetro in ceran antiurto e resistente agli sbalzi di temperatura con lampada alogena).

④ **Porta con controporta in vetro**

⑤ **Maniglia**
(apparecchio da tavola: da usare con una mano con funzionamento a battuta,
apparecchio da pavimento: da usare con una mano).

⑥ **Serratura per aprire la controporta in vetro**
(all'interno).

⑦ **Vasca di sgocciolamento integrata nella porta, estraibile e a svuotamento automatico.**

⑧ **Vasca di sgocciolamento dell'apparecchio con collegamento diretto allo scarico.**

⑨ **Interruttore magnetico di contatto della porta.**

⑩ **Piedi**
(regolabili in altezza).

⑪ **Targhetta identificativa**
(con tutti i più importanti dati tecnici, come voltaggio, tensione, numero di fasi e frequenza, tipo e numero di serie dell'apparecchio).

⑫ **Pannello di comando**
(vedi pagina 5)

⑬ **Coperchio del vano per i componenti elettrici.**

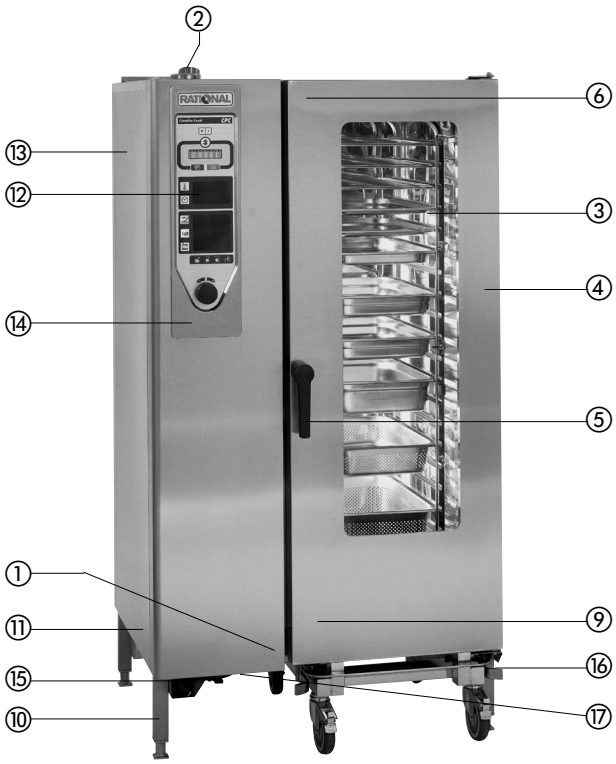
⑭ **Porta di servizio**
(può essere inclinata per consentire operazioni di controllo e di assistenza tecnica).

⑮ **Doccia**
(con dispositivo di avvolgimento automatico)

⑯ **Guida di inserimento carrello**
(per apparecchi da pavimento)

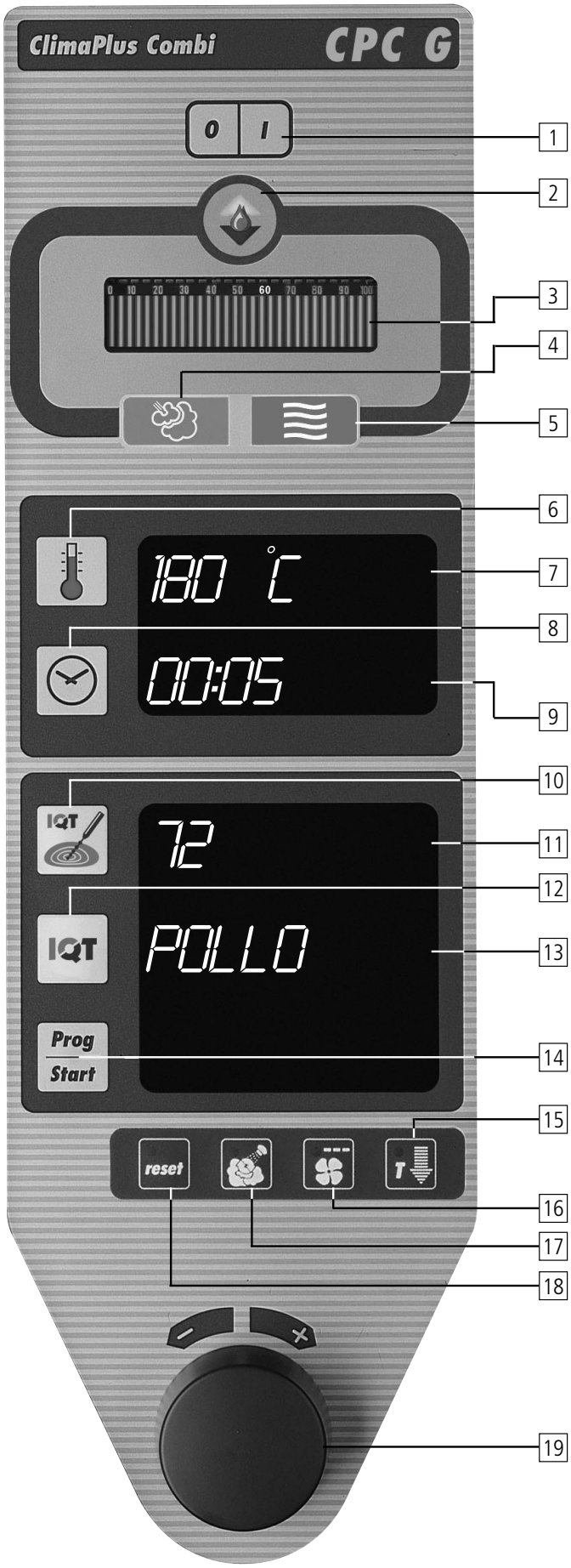
⑰ **Filtro aria**
(aria di alimentazione camera di installazione)

ClimaPlus Combi® 6 x 1/1 GN, identico ai modelli 10 x 1/1 GN e 10x2/1 GN .



ClimaPlus Combi® 20 x 1/1 GN, identico ai modelli 20 x 2/1 GN .

Elementi di comando CPC Gas



Interruttore di accensione/spegnimento

Tasto „Occhio magico"
con frecce di regolazione (verde)

Finestra Clima

Tasto „Calore umido" (vapore) lampeggia, quando la camera di cottura è troppo calda

Tasto „Calore secco" (aria calda) lampeggia quando la temperatura della camera di cottura è stata superata di oltre 10°C.

Selettore della temperatura della camera di cottura

Indicazione della temperatura della camera di cottura

Selettore per temporizzazione
Regolazione: funzionamento continuo, tempo avvio, ora reale

Temporizzatore

Tasto sensore IQT

Indicazione della „temperatura del nucleo"

Tasto IQT

Display per tasto IQT e programmazione
Attenzione: manca l'acqua

Tasto avvio/programmi

Tasto „Cool down"

Tasto „Attivazione ventola ad intervalli"

Tasto „Affogare"

Tasto „RESET" (guasto della funzione del bruciatore)

Manopola di selezione centrale per la regolazione dei dati di cottura

Elementi di comando CPC Gas

① **Numero di serie dell'apparecchio**
(bordo interno della porta dell'apparecchio, sotto).

② **Sicurezza di flusso. Cappa fumi - Antirefouleur.**

③ **Portalampada della camera di cottura**
(Vetro in ceran antiurto e resistente agli sbalzi di temperatura con lampada alogena).

④ **Porta con controporta in vetro**

⑤ **Maniglia**
(apparecchio da tavola: da usare con una mano con funzionamento a battuta,
apparecchio da pavimento: da usare con una mano).

⑥ **Serratura per aprire la controporta in vetro**
(all'interno).

⑦ **Vasca di sgocciolamento integrata nella porta, estraibile e a svuotamento automatico.**

⑧ **Vasca di sgocciolamento dell'apparecchio con collegamento diretto allo scarico.**

⑨ **Interruttore magnetico di contatto della porta.**

⑩ **Piedi**
(regolabili in altezza).

⑪ **Targhetta identificativa**
(con tutti i più importanti dati tecnici, come voltaggio, tensione, numero di fasi e frequenza, tipo e numero di serie dell'apparecchio).

⑫ **Pannello di comando**
(vedi pagina 7)

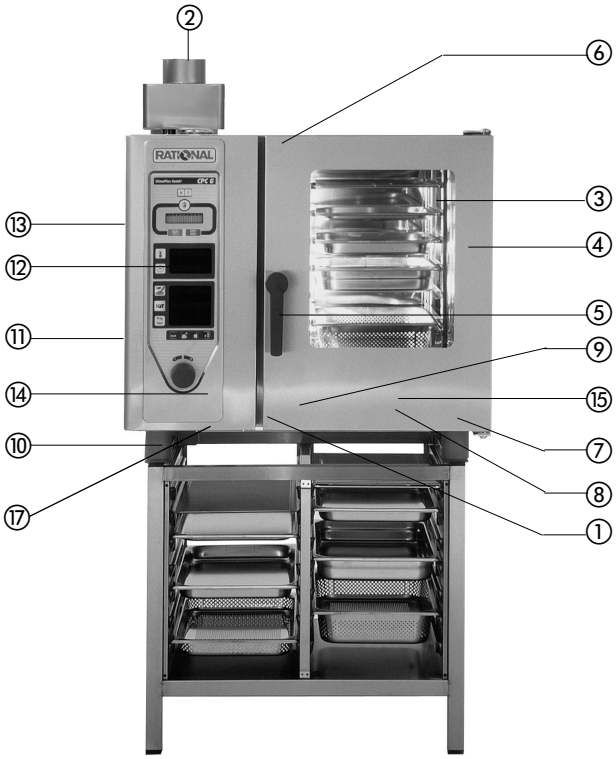
⑬ **Coperchio del vano per i componenti elettrici.**

⑭ **Porta di servizio**
(può essere inclinata per consentire operazioni di controllo e di assistenza tecnica).

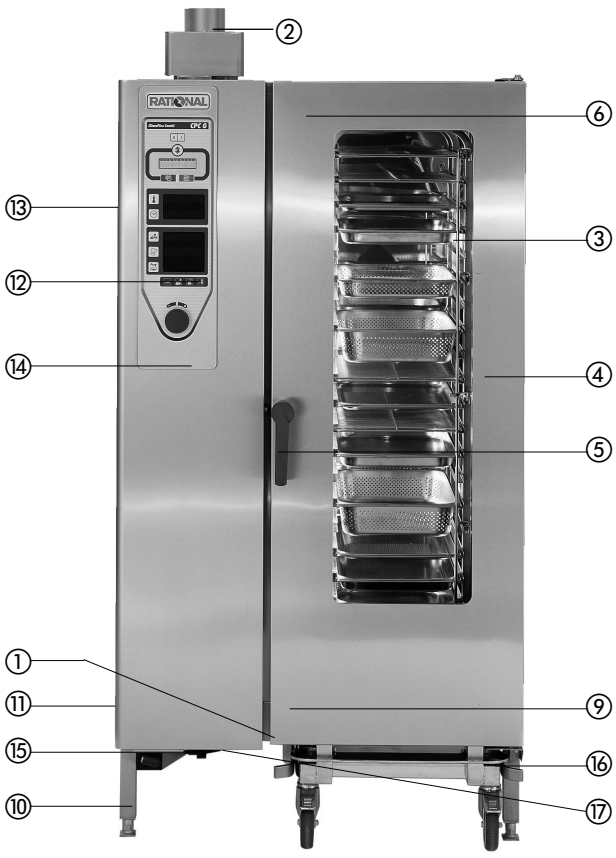
⑮ **Doccia**
(con dispositivo di avvolgimento automatico)

⑯ **Guida di inserimento carrello**
(per apparecchi da pavimento)

⑰ **Filtro aria**
(aria di alimentazione camera di installazione)



ClimaPlus Combi® Gas 6 x 1/1 GN, identico ai modelli 10 x 1/1 GN.



ClimaPlus Combi® Gas 20 x 1/1 GN

Controllo quotidiano prima dell'accensione

- Bloccare il dispositivo di conduzione dell'aria nella parte superiore ed inferiore.
- Il carrello a sospensione ed il carrello portateglie devono essere correttamente fissati all'interno della camera di cottura.
- Attivando il modo "Calore umido " sul display può comparire la scritta "ACQUA", indicante che il generatore di vapore non è ancora stato riempito di acqua. La spia si spegne automaticamente dopo il riempimento.
- Se la spia non si spegne, verificate che il rubinetto dell'acqua sia aperto e che il filtro dell'afflusso dell'acqua non sia otturato.
- Se la temperatura è inferiore ai +5 °C, prima di accendere l'apparecchio si deve attendere che la camera di cottura abbia raggiunto la temperatura del locale in cui il forno viene usato.

Nel posizionamento di apparecchi da tavolo con un supporto o un sottoarmadio standard, l'altezza massima di lavoro della guida di inserimento superiore è di 1708,5 mm.
ATTENZIONE – Se i recipienti vengono riempiti con liquidi o con pietanze da cuocere che liquefano durante la bollitura, non è possibile utilizzare alcun livello di inserimento superiore a quello che consente all'utente di guardare all'interno del contenitore inserito (DIN:IEC 60335-2-42). L'etichetta di istruzioni è allegata all'apparecchio – Breve istruzione per l'uso.
Attenzione nel prelevare i contenitori da questa altezza.
Attenzione ai liquidi caldi contenuti nei contenitori.
Attenzione! Fuoriuscita di vapore! Pericolo di ustione!
Attenzione! I contenitori scottano!

Carico/Prelevamento

Aprire la porta lentamente.
L'apertura della porta provoca lo spegnimento automatico dell'apparecchio. La ventola si arresta gradualmente.
Introdurre i contenitori GN e le griglie solo quando il carrello a sospensione è fissato correttamente o il carrello portateglie è stato inserito fino alla posizione di blocco.
Il carico massimo ammesso per ogni supporto è di 15 kg per gli apparecchi 1/1 GN e di 30 kg per gli apparecchi 2/1 GN

Attenzione

In tutti gli apparecchi 10x2/1, 20x 1/1 e 20x2/1 GN: il blocco dei contenitori sul carrello portateglie deve essere chiuso su ambidue i lati.

Uso dei carrelli portateglie

Per estrarre il carrello portateglie usare l'apposita maniglia.

Fissaggio e rotazione del carrello a sospensione (6x1/1, 10x1/1, 10x2/1)

Sgancio

Spingere il carrello portateglie verso l'alto e sollevarlo per toglierlo dai fermi. Per l'aggancio seguire la procedura inversa.

Rotazione

Sollevare leggermente il carrello e sganciarlo dal blocco anteriore, eseguire la rotazione.

Operazioni con carrello portateglie/carrelli di trasporto negli apparecchi da tavolo (opzionale)

– Togliere il carrello a sospensione
– Inserire ed incastrare il telaio di inserimento sul fondo dell'apparecchio.
– Introdurre il carrello portateglie

Figura: Giuda di posiziona mento

CPC Gas

TASTO "RESET"

In caso di guasto della funzione del bruciatore, nel dis-play del tasto IQT si illumina la scritta RESET. Dopo 15 secondi viene emesso un segnale acustico. Premendo il tasto RESET, viene nuovamente avviato il processo di accensione automatica. Se dopo circa 15 secondi il dis-play RESET non si accende più, la fiamma brucia e l'apparecchio è pronto per il funzionamento. Se anche dopo aver premuto più volte il tasto, il display continua ad essere illuminato, rivolgetevi al servizio di assistenza.

Figura: Carrello portateglie nell´apparecchio

- Introdurre il carrello portateglie fino al blocco e fissarlo con gli appositi fermi.

Se si utilizza il carrello di trasporto:

- Il carrello di trasporto deve essere fissato correttamente all'interno dell'apparecchio mediante gli appositi fermi.
- Per estrarre il carrello portateglie usare l'apposita maniglia.
- Per trasportare il carrello portateglie con l'apposito carrello, assicurarsi che questo sia fissato nel fermo di sicurezza per il trasporto.

Lavorare con il sensore IQT

- Il sensore IQT può essere caldo.
- Se il sensore IQT non viene utilizzato, inserirlo nell'apposito supporto.
- Non lasciare che il sensore IQT penda fuori dalla camera di cottura.
- Prima di prelevare le pietanze dalla camera di cottura, togliere la sonda dagli alimenti. Inoltre i contenitori con liquidi devono essere provvisti di coperchi con sicura per evitare il rischio di bruciatura dovuto alla fuoriuscita di liquidi.

Cool down

- **Attenzione!** Nel modo „Cool down" la ventola continua a funzionare anche con la porta aperta.
- Utilizzare la funzione „Cool down" solamente se la lamiera di conduzione dell'aria è fissata in modo corretto.
- **Non** utilizzare la doccia manuale per raffreddare la camera di cottura. Questa operazione potrebbe infatti provocare forti tensioni del materiale.
  Non raffreddare l'apparecchio con acqua fredda.

Pulizia

- **Non** utilizzare dispositivi di pulizia ad alta pressione.
- Per pulire l'apparecchio non usare acidi e non esporlo ai vapori acidi. Queste sostanze potrebbero infatti danneggiare il rivestimento di acciaio cromo-nichelio e scolorire l'apparecchio.
- Attenersi alle istruzioni riportate sul contenitore del detergente.
- Per le operazioni di pulizia si consulti il capitolo „Pulizia" (P.70).

Dispositivo automatico di pulizia SC / Decalcificazione

- Ricordate che il generatore di vapore deve essere decalcificato ad intervalli di tempo regolari (vedi capitolo dispositivo automatico di pulizia SC).

Informazioni di carattere tecnico

- Se un elettricista esegue delle operazioni di ispezione:
  Attenzione! Prima di aprire la porta e di eseguire qualsiasi operazione su elementi sotto tensione, togliere la corrente dal **ClimaPlus Combi®**.

Manutenzione

- Per garantire che il vostro ClimaPlus Combi® si trovi in perfette condizioni tecniche occorre sottoporlo, almeno una volta all'anno, ad un intervento di manutenzione ad opera di un partner del servizio assistenza autorizzato.

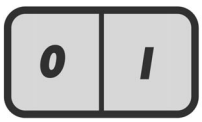
Varie

- La temperatura del vetro della porta può superare i 60 °C.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per un periodo prolungato, chiudere il rubinetto dell'acqua.
- Se la spia di mancanza d'acqua lampeggia, controllare l'alimentazione.

Nota

E' urgente e indispensabile istruire regolarmente il personale di servizio sulle norme di sicurezza.
Per evitare incidenti o danni all'apparecchio vi consigliamo di tenere regolarmente dei corsi di addestramento per il personale.

Accensione dell'apparecchio



- Per due seccondi il display dell'orologio indica

- Poi viene visualizzata l'ora reale (ora attuale)

Regolazione dei valori di cottura

Tutti i dati di cottura come temperatura, tempo, temperatura del nucleo e regolazioni ClimaPlus si implementano tramite la **manopola di regolazione centrale.** Per eseguire una regolazione, premere prima il pulsante della funzione desiderata, p.es. selettore dell'ora, e poi impostare il valore nominale desiderato ruotando la manopola. Le regolazioni possono essere effettuate per tutto il tempo in cui la corrispondente luce intermittente lampeggia.

Indicazione "Apparecchio riscalda "

"Calore secco"
Un " " intermittente sul display della temperatura indica che è acceso il riscaldamento dell'aria calda.

"Occhio magico"
La freccia di regolazione nella spia di funzione ClimaPlus si illumina quando si somministra vapore.

Attenzione!
Non caricare il ClimaPlus Combi prima di aver raggiunto la temperatura di preriscaldamento.

Apparecchio troppo caldo
A seconda del modo operativo scelto, lampeggia il tasto per calore "secco" o per calore "umido".

Visualizzazione degli attuali dati di cottura

Premere per un secondo il selettore della temperatura

Vengono indicati i seguenti valori:

- umidità presente nella camera di cottura (spia sopra il codice a barre blu con indicazione %)
- temperatura della camera di cottura
- tempo trascorso (durata di cottura)
- temperatura del nucleo
- numero del programma / ciclo del programma (solo se si utilizzano i programmi)

Vantaggi

- Doratura intensa
- Semplicità d'uso
- Tutti i prodotti pronti per essere serviti (sia in caso di carica parziale che di pieno carico)
- Migliore qualità
- Migliore consistenze per tagliare a fette
- Tempi di cottura più brevi per molti prodotti
- Pelle croccante e più sugo per arrostire

Con un solo tasto si decide:
- **la croccantezza** (crosta, pelle croccante)
- **la sugosità** (carne, soufflé, carne macinata)
- **la consistenza** (pasta più morbida, non densa)
- **la superficie** (crosta saporita, sapore tipico di arrosto, aspetto appetitoso).
- la lievitazione (diversi tipi di pasta: lievito, pasta sfoglia, ecc.; panini, croissant, ecc.)

La funzione ClimaPlus Control

"ClimaPlus Control" è una funzione tecnica brevettata che consente al cuoco di regolare e misurare con precisione, oltre alle temperature, ai tempi ed ai modi di cottura, anche l'umidità del clima di cottura dai 30 °C ai 300 °C.

ClimaPlus Control® **controlla** il grado di umidità impostato e lo regola in modo completamente automatico.

Nella finestra Clima viene sempre indicato il clima di cottura o il clima desiderato.

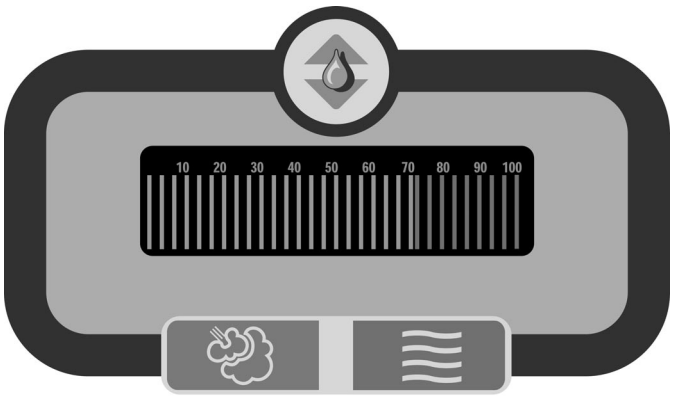
Il colore **blu** indica il **"calore umido"** apportato attivamente dal generatore di vapore oppure l'umidità che fuoriesce dallo stesso prodotto.

Nel modo di cottura "Combinazione di calore umido e secco": **quanto maggiore è l'area blu della finestra Clima, tanto più umido è il clima di cottura.**

Il colore **rosso** indica il calore secco prodotto dagli elementi di riscaldamento all'interno della camera di cottura.

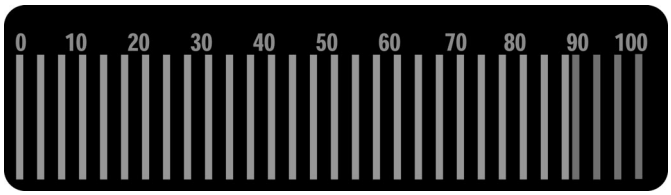
Nei modi di cottura "Calore secco e "Combinazione di calore umido e secco": **quanto maggiore è l'area rossa della finestra Clima, tanto più secco è il clima di cottura.**

Clima di cottura con regolazione ottimale, anche per prodotti delicati.



Finestra Clima

Il **dato percentuale verde** sopra il codice a barre rosso/blu indica il valore esatto dell'umidità.



L'impostazione del clima nella camera di cottura viene rappresentata nella spia di funzionamento da **due frecce di regolazione** del **„Occhio magico".**

Se è illuminata la **freccia superiore:** alla camera di cottura viene apportata umidità

Se è illuminata la **freccia inferiore:** dalla camera di cottura viene tolta umidità

Esempi

Soufflé, strudel, quiche, pasta margherita, pasta da bigné, pasta sfoglia, arrosti di tutti i tipi, arrosti di breve cottura, crosta, volatili ,alimenti surgelati (contorni, dessert).
Quindi in tutti i casi nei quali sono richieste una particolare qualità ed un'ottima presentazione del prodotto.

Modo operativo di cottura

Calore umido e calore secco, individualmente, successivamente o in combinazione.

Procedete così:

- Selezionare il modo operativo

- Premere il tasto **"Occhio magico"**

- Selezionare il grado di umidità desiderato con la manopola di selezione centrale.

Visualizzazione del grado di umidità attuale

Premere il selettore per la temperatura della camera di cottura; nella finestra Clima appare il grado di umidità presente attualmente nella camera di cottura. Solo l'umidità viene indicata da barre **blu** (o barre **rosse** per calore secco) con il relativo dato percentuale.

Suggerimenti

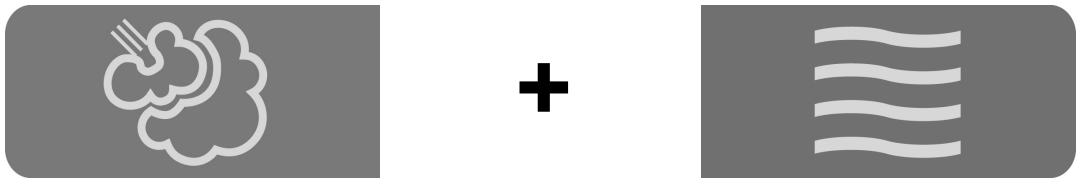
Utilizzate il **ClimaPlus Control®:**

- quando il prodotto contiene molta umidità propria,
- quando si desidera una maggiore uniformità di cottura,
- quando l'umidità della camera di cottura deve essere adeguata individualmente al prodotto, in particolare durante il processo di cottura;
- quando l'alimento „trasuda";
- quando nella parte inferiore del contenitore si forma un grande volume di acqua condensata;
- quando ad es. la parte interna del pollame è ancora congelata;
- in tutti i casi nei quali si desidera estrarre umidità dalla camera di cottura, anche con „trucchi" tradizionali;
- per rispondere individualmente ed adeguatamente alle necessità di ogni tipo di alimento, senza troppi pensieri e programmi.

P. es.: **pasta margherita**
„Calore secco": 180 °C, tempo di cottura: 12 minuti.
„ClimaPlus": gli ultimi 4 minuti, 40%.
Vantaggio: si evita la formazione di bolle d'aria, non si attacca ai contenitori soprastanti, cottura uniforme. Gli alimenti cotti non si afflosciano dopo essere stati prelevati.

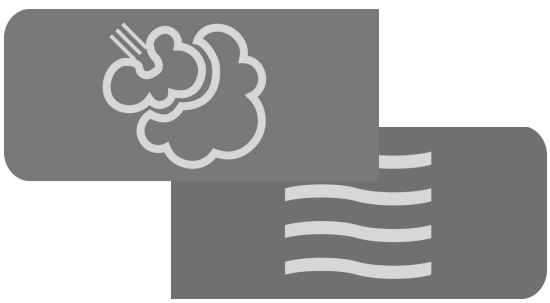
Il ClimaPlus Combi dispone di due modi operativi per la cottura:

"Calore umido" + **"Calore secco"**



Questi due modi operativi possono essere utilizzati a scelta

- **individualmente**
- **successivamente**
- **o in combinazione**



Il ClimaPlus Combi offre la possibilità di eseguire quasi **tutti i metodi di cottura** della cucina tradizionale con **un unico** apparecchio.

"Calore umido"

Il generatore di vapore ad spessore rendimento produce un vapore vivo ed igienico, che viene introdotto nella camera di cottura senza pressione e messo in circolazione ad alta velocità dalla ventola. Il sistema di regolazione brevettato provvede ad alimentare la camera con l'esatta quantità di vapore, che può essere assorbita dagli alimenti in ciclo di cottura. La temperatura della camera di cottura può essere impostata tra i **30 °C ed i 130 °C.**

"Calore secco"

Potenti resistenze riscaldano l'aria secca. La ventola distribuisce questa aria calda uniformemente in tutta la camera di cottura. La temperatura della camera di cottura può essere impostata tra i 30 °C ed i 300 °C.

"Calore umido" + "calore secco"

I due modi operativi "calore umido" e "calore secco" vengono combinati da un sistema di regolazione in modo da creare un clima caldo-umido per un processo di cottura particolarmente intenso. La temperatura della camera di cottura può essere impostata tra i **30 °C ed i 300 °C**. La combinazione di calore umido e calore secco, insieme con il ClimaPlus Control, garantisce il clima di cottura adatto per ogni prodotto con una regolazione ottimale dell'umidità.

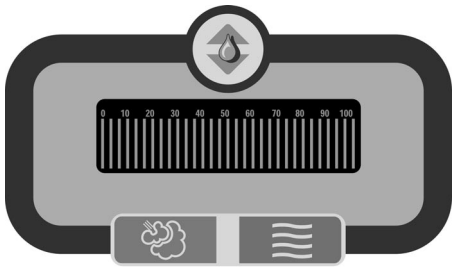
In combinazione con le funzioni supplementari e con il dispositivo automatico ClimaPlus, la varietà dei modi operativi non ha limiti.

A seconda del tipo di preparazione desiderata selezionate o combinate i diversi modi operativi singolarmente, in successione o in combinazione.

Modo operativo „Calore umido"

Impostazione di base
Preselezione della temperatura: 100 °C

La finestra Clima si illumina in blu ed indica il 100% di umidità nella camera di cottura.

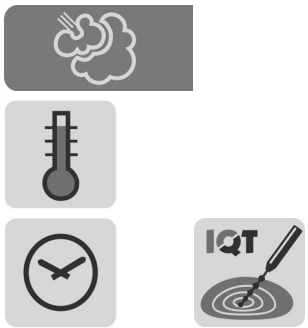


Procedete così:

Selezionare „calore umido"

Se necessario regolare la temperatura

Regolare il tempo / il funzionamento continuo o la temperatura del nucleo



Il **ClimaPlus Control®** è preimpostato al momento della fornitura sulla saturazione massima e **non può essere modificato**.
Tutte le funzioni supplementari possono essere integrate, (con eccezione della funzione di affogatura e di raffreddamento automatico „cool down").

Preriscaldamento

Preriscaldare almeno fino a quando il vapore forma della condensa sul vetro della porta.

Il controllo …
… dell'alimento in ciclo di cottura è sempre possibile:
- leggendo i valori sul display
- tramite un controllo manuale (dita, ago, pressione).
- con il regolatore automatico della temperatura del nucleo.
- Impiego del sensore IQT

Carico/prelevamento
– Assicuratevi che i carrelli a sospensione e/o i carrelli portateglie siano fissati correttamente.
– La porta dell'apparecchio può essere aperta in qualsiasi momento. L'apparecchio si spegne automaticamente, mentre la ventola si arresta gradualmente.

Per la Vostra sicurezza:

- **Attenzione! Fuoriuscita di vapore! I contenitori sono molto caldi!**
- **Attenzione! Pericolo di ustioni!**
- **Assicurarsi che il carrello portateglie sia fissato correttamente!**

Suggerimenti

- Verificate e rivedete ogni giorno quali sono gli alimenti che potreste **cuocere contemporaneamente** con il modo operativo "calore umido" per sfruttare al massimo il **ClimaPlus Combi®**. Tenete presente che il pesce, la carne, le verdure, i contorni e la frutta, se richiedono lo stesso procedimento di preparazione, possono essere cotti insieme.
- Cuocete le **patate** sempre in contenitori GN forati; i fori consentono infatti la penetrazione del vapore ed una cottura più rapida ed intensa.
- Il f**ondo della verdura** può essere raccolto in un contenitore inserito nella guida inferiore del carrello.
- E' preferibile utilizzare due contenitori piani piuttosto di uno fondo, in quanto la **altezza di versamento** è inferiore e gli alimenti sono più spaziati tra loro.
- **Gli gnocchi di pane**
- devono essere cotti in un contenitore chiuso e piano e devono essere posizionati ad una certa distanza tra loro.
- Il **riso ed i cereali** sono gli unici alimenti che per la cottura richiedono acqua: 1 parte di chicchi con 1,5 / 2 parti di acqua.
- Per pelare facilmente i **pomodori**, vaporizzateli per 30 / 60 secondi e quindi raffreddateli nell'acqua fredda.

1. ”Calore umido” 100 °C

Vantaggi

- Tempi di preriscaldamento estremamente brevi.
- Eccellente qualità degli alimenti.
- Conservazione delle vitamine.
- Conservazione del colore.
- Riduzione dei grassi.
- Nessuna perdita per cotture avanzate.
- Cottura contemporanea di alimenti differenti.
- Nessun trasferimento di sapore.
- Prelevamento parziale in qualsiasi momento: à la carte, à la minute.

Esempi di cottura

• Mise en place

Pomodori pelati, contorni (verdura, frutta), funghi, sbollentare alla Julienne e Brunoise, sbollentare verdure per ripieni, arrosti rotolati, ecc., pelare cipolle e castagne, macerare legumi secchi.

• Primi piatti

Uova strappazzate, uova affogate, uova sode, paté di verdura, insalate al vapore, asparagi, flan di verdure, verdure ripiene (cipolle, rape, porro, sedano, ecc.), cannelloni.

• Paste per minestra

Gnocchi di fegato, gnocchi di spinaci, ravioli.

• Piatti principali

Manzo bollito, cotoletta di maiale in salamoia, piedino di maiale lesso, lingua, pollo lesso, coscia di tacchino, gelatina di carne, pesce bollito.

• Contorni

Riso, gnocchi, pasta (spaghetti), verdure fresche e surgelate, flan di verdura, involtini di patate, patate sbucciate e non, ecc.

• Dessert

Frutta fresca o surgelata (p.es. lamponi caldi), composte, riso al latte.

Cottura contemporanea di tipi diversi di alimenti senza trasferimento di sapori.

Modalità di cottura

Vaporizzare, stufare, sbollentare, affogare, terminare la cottura, macerare, cuocere sotto vuoto, scongelare, rigenerare (riscaldare), conservare.

”Calore umido” da 30 °C a 99 °C

Vantaggi

• Tempi di preriscaldamento estremamente brevi.

Tutti i vantaggi della”cottura dolce”

• Eccellente qualità degli alimenti.
• Conservazione del sapore tipico proprio delle pietanze.
• Eccellente consistenza ed elasticità per ricette a base di carne e di pesce. Migliore facilità nel servizio.
• Non si formano grumi e la superficie non si rompe.
• Non si formano bolle d’aria fi superfici piane.
• Pezzi di arrosto molto grandi o da esposizione vengono cotti con cura e si riduce la perdita di peso. La carne mantiene il suo volume.
• Riduzione dei grassi.
• Cottura alla temperatura esatta senza necessità di continui controlli.
• Riduzione dei tempi di cottura rispetto ai tradizionali apparecchi di cottura.
• Possibilità di prelevamento parziale in qualsiasi motivo: à la carte/ à la minute.

Gli alimenti particolarmente delicati si preparano facilmente e senza rischi.

Esempi di cottura

• Mise en place

Sbollentare il lardo, il prosciutto, affogare il pesce, pastorizzare minestre, salse, fondi, fumets ecc.

• Primo piatti

Gelatine, gnocchetti di merluzzo, terrina, mousselines, ricette a preparazione sotto vuoto (p. es. Coquilles St. Jaques), filetto di fegato.

• Paste per minestra

Ripieni, gnocchi di farina, gnocchi di patate, stracciatella, royale.

• Piatti principali

Pesce (salmone, sogliola, ecc.), cotoletta di maiale in salamoia, pollame, piatti dietetici, ricette a preparazione sotto vuoto (petto di pollo, stufato alla viennese, lingua di vitello, filetto di fegato), filetto di tacchino, petto di pollo, filetto di manzo, salsicce alla casalinga.

• Contorni

Flan, budino di verdura.

• Dessert

Frutta, creme caramele, budino, budino di semolino.

Modalità di cottura

Bollire, cuocere a fuoco lento, terminare la cottura, affogare, sbollentare, macerare, cuocere sotto vuoto, scongelare, rigenerare (riscaldare), pastorizzare, conservare.

”Calore umido” da 30 °C a 99 °C

Suggerimenti

- **Tempi di cottura per ”Calore umido” con meno di 100 °C**
  Come valori indicativi di riferimento si possono prendere i tempi di cottura del modo operativo ”Calore umido” a 100 °C.
  In generale vale la regola che quanto più bassa è la temperatura selezionata, tanto più lungo è il tempo di cottura.
- **Valori indicati di riferimento per la temperatura della camera di cottura:**

Paste per minestra:	da 75 a 90 °C
Pesce, frutti di mare:	da 65 a 90 °C
Carne e salsicce:	da 72 a 75 °C
Carni bianche:	da 75 a 85 °C
Carni rosse:	da 80 a 90 °C
Pollame:	80 °C
Dessert:	da 65 a 90 °C

- **Condimenti**
  Condire con attenzione. Le basse temperature di cottura intensificano il sapore proprio tipico dell’alimento. Dosare esattamente alcol, essenze e riduzioni.
- **Conservazione di frutta e verdura**
  A seconda della consistenza dell’alimento crudo e del risultato di conservazione che si vuole ottenere, coprire l’alimento con liquido caldo o freddo.
  Il diametro del contenitore di conservazione utilizzato (vasetti di vetro) non dovrebbe superare i 100 – 120 mm
  La temperatura di cottura si basa sul tipo di alimento (grado di maturità, fette).
  Valori di riferimento per la temperatura da 74 °C a 100 °C.
- **Bollitura**
  Avviene in modo delicato, senza perdita di peso.
- Vantaggi rispetto alla cottura in padella:
  – Consistenza fissa dei ripieni.
  – Gli alimenti conservano un aroma ed un sapore più intenso.
  – La perdita di cottura è molto ridotta per gli alimenti grassi.
  – Nessuna rottura, in particolare nel caso di intestini naturali con parete danneggiata
  Valori di riferimento per la temperatura da 72 °C a 80 °C.
- **Cottura direttamente nei piatti usati per servire, p.es. pesce.**

Cottura sotto vuoto

- La cottura sotto vuoto è stata creata partendo dal metodo della conservazione sotto vuoto. Condizione indispensabile per la cottura sotto vuoto è che l’alimento crudo sia completamente sotto vuoto. Esso viene inserito e chiuso ermeticamente in sacchetti sigillati o sotto vuoto.
  Dopo la cottura sotto vuoto, i prodotti vengono congelati immediatamente fino a +2 °C.
- Come valori di riferimento per i tempi di cottura si possono prendere i tempi del modo operativo ”Calore umido”.

Esperienza pratica:

- Quanto più elevato è il vuoto (vuoto totale), tanto più ridotto è il tempo di cottura.

Tecniche d’uso:

- Il pesce, la carne, i volatili, le verdure, i contorni e la frutta si preparano come nella cucina tradizionale.
  Si possono quindi preparare con grande cura contorni diversi e ripieni speciali.
- Durante la cottura a vapore collocare l’alimento sulla griglia.

Cottura sotto vuoto:

Pesce, ripieni, fegato d’oca:	70 °C
Carni bianche:	80 °C
Verdure, funghi, frutta:	90 °C
Carni rosse, contorni:	100 °C

”Calore umido” da 101 °C a 130 °C

Vantaggi

- L’alimento di cottura viene sottoposto ad un vapore intenso.
- Il tempo di cottura si riduce.
- Leggete anche i vantaggi offerti dal modo operativo ”Calore umido”.

Esempi di cottura degli alimenti mediante vaporizzazione

- **Contorni**
  Patate, verdura ben cotta, p.es. rape, carote …

Il controllo …

… dell’alimento in ciclo di cottura è sempre possibile:

- leggendo i valori sul display
- tramite un controllo manuale (dita, ago, pressione).
- con il regolatore automatico della temperatura del nucleo.

Suggerimenti

Valori di riferimento per la temperatura della camera di cottura:

Sedano:	110 °C
Rapa surgelata:	120 °C
Patate:	115 °C

Norme di sicurezza

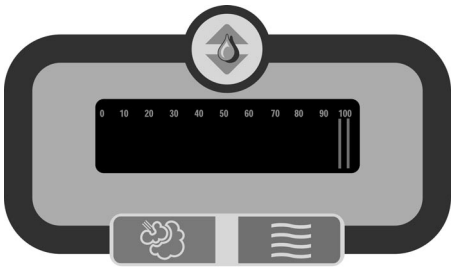
- **Attenzione! Fuoriuscita di vapore! Pericolo di ustioni!**
- **Attenzione! I contenitori e le griglie sono molto caldi!**
- **Assicuratevi che il carrello portateglie sia fissato correttamente!**

Nota

Mopo operativo „Calore secco"

Impostazione di base
Preselezione della temperatura: 160 °C

Nella finestra ClimaPlus si illuminano due barre rosse. ClimaPlus Control® limita l'umidità propria ammessa al 100%, ciò significa che tutta l'umidità emessa dal prodotto rimane nella camera di cottura.



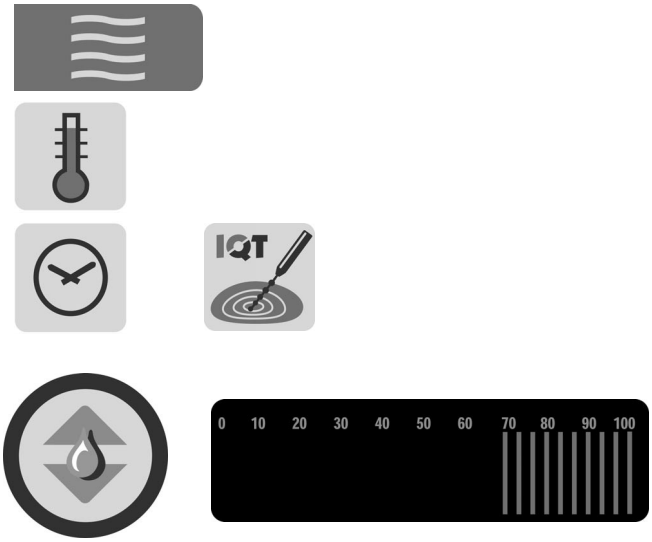
Procedete così:

Selezionare „calore secco"

Regolare la temperatura

Regolare il tempo / il funzionamento continuo o la temperatura del nucleo

Se necessario, selezionare **ClimaPlus Control®**.
Premere il tasto funzione „Occhio magico" e con la manopola di selezione centrale, regolare l'umidità massima consentita.
Regolazione libera da 100 a 0 %.



Il **ClimaPlus Control®** consente di **limitare** l'umidità all'interno della camera di cottura. Le barre rosse ed il relativo dato percentuale indicano il livello di umidità presente nella camera. **Tanto più grande è l'area rossa** sul display, **tanto più secca** è l'aria all'interno della camera di cottura e quindi tanto minore è il livello di umidità.

Tutte le funzioni supplementari (ad eccezione del cool down) possono essere integrate.

Preriscaldamento
Preriscaldare almeno fino a raggiungere la temperatura impostata.

Norma generale:
Temperatura di preriscaldamento = temperatura di cottura

Per carni che vengono arrostite in breve tempo, per alimenti surgelati e gratinati preriscaldare a **300 °C.**

Il controllo …
… dell'alimento in ciclo di cottura è sempre possibile:
- leggendo i valori sul display
- tramite un controllo manuale (dita, ago, pressione).
- con il regolatore automatico della temperatura del nucleo.
- impiego del sensore IQT.

Carico/prelevamento
– Assicuratevi che i carrelli a sospensione e/o i carrelli portateglie siano fissati correttamente.
– La porta dell'apparecchio può essere aperta in qualsiasi momento. L'apparecchio si spegne automaticamente, mentre la ventola si arresta gradualmente.

Per la Vostra sicurezza:

- **Attenzione! Fuoriuscita di vapore (Pericolo di ustioni)!**
- **I contenitori e le griglie sono molto caldi!**
- **Assicurarsi che il carrello portateglie sia fissato correttamente!**

Modo operativo ”Calore secco”

Vantaggi

- Potenza elevata, in particolare a pieno carico: 300 °C.
- Tempi di preriscaldamento estremamente corti.
- Qualità eccellente degli alimenti.
- Riduzione dei grassi.
- Cottura contemporanea a tutti i livelli.
- Riduzione dei tempi di cottura rispetto agli apparecchi tradizionali.
- Possibilità di prelevamento parziale in qualsiasi momento: à la carte, à la minute.

Esempi di cottura

- **Mise en place**
  Soffriggere il lardo, abbrustolire le ossa, sugo dell’arrosto al naturale, far lievitare paste.

- **Antipasti**
  Meatballs, soufflé integrali, verdure gratinate, pasticcio di verdure, pasticcio, roastbeef, chicken wings, piatti veloci, petto di anatra, pasta frolla,tortelettes, ecc. .

- **Paste per minestra**
  Gnocchetti, gnocchetti di prosciutto, profiteroles, crouton di formaggio, bastoncini di formaggio.

- **Piatti principali**
  Bistecca, costata, filetto di fegato, polpette, petto di pollo, coscia di pollo, mezzo pollo o pollo intero, tacchino, fagiano, quaglie, alimenti impanati (attenzione alla panatura), pollo fritto, petto d'anatra, cotoletta, salsicca in intestino naturale, pizza.

- **Contorni**
  Purè di patate, patate arroste, patate gratinate, patate in camicia, Idaho-potatoes, patate Macaire, patate Duchesse.

- **Dessert**
  Pan di spagna, dolci, pasta foglia, pasticcini, fleurons, croissant, pane, panini, baguette, pasta frolla, saccottini di mele surgelati.

Modalità di cottura

Arrostire al forno, arrostire alla griglia, cuocere al forno, gratinare.

Doratura uniforme senza girare gli alimenti.

Suggerimenti

• **Tempi di cottura**
I tempi di cottura dipendono dalla qualità, peso, temperatura, umidità ed altezza degli alimenti da cuocere.
Non caricare eccessivamente griglie e contenitori,in modo da garantire una circolazione uniforme dell'aria.

• **Indicazioni generali**
– **Preriscaldare** a 300 °C, per ottenere una sufficiente riserva di calore nella camera di cottura.
– Aprire la porta dell'apparecchio solamente quando i ventilatori sono **fermati**, in modo da limitare le perdite di calore quanto si eseguono le operazioni di carico.
– **Caricare rapidamente** per evitare una rapida diminuzione della temperatura nella camera di cottura.
– Durante la cottura (in caso di pieno carico), usare il **ClimaPlus Control®** per evacuare l'umidità dalla camera di cottura.

• **Arrosti di breve cottura**
Regola di massima: stato di cottura ben cotto (well done): per carne di 1 cm di spessore sono necessari 8-10 minuti di cottura.
Preriscaldare a 300 °C.
Spessore ottimo della fetta: 1,5 – 2 cm.
- stato di cottura medio, 5-6 minuti.
Non picchiare la carne e non passarla nella farina.

Contenitori: usare le griglie per ottenere una doratura uniforme sul lato superiore e sul lato inferiore, fare attenzione che i pezzi collocati sulla stessa griglia abbiano lo stesso spessore e le stesse dimensioni.

E' possibile cucinare **prodotti impanati** di qualsiasi tipo. Per ottenere una doratura intensa utilizzare grassi speciali che esaltano questo effetto oppure una miscela di olio e peperoncino (attenzione: temperatura di cottura).
Picchiettare bene l'impanatura, trattarla con grassi liquidi e non caricare appieno l'apparecchio.

ClimaPlus Control®
Tramite un'asportazione mirata dell'umidità in eccesso al termine della cottura alla griglia Clima si ottiene un effetto ottimale di doratura.

Preriscaldamento delle griglie (à la carte)
Grazie al preriscaldamento delle griglie l'alimento da grigliare ne assume i segni tipici.

• **Gratinare**
E' possibile gratinare minestre, carni bianche e rosse, pesce e molluschi, asparagi, insalata belga, broccoli, finocchi, pomodori, toast.

Preriscaldare a 300 °C , caricare e regolare la temperatura desiderata.
Contenitori: griglie o contenitori (20 mm) per gratinare toast, cotolette, e minestre.
Regolare „**ClimaPlus Control®**" su 20%, ridurre eventualmente il valore a seconda della quantità caricata e dell'alimento da cuocere.

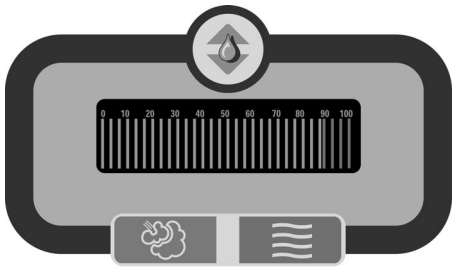
• **Cottura al forno**
Preriscaldare alla temperatura di cottura, in caso di pieno carico event. selezionare una temperatura di preriscaldamento superiore.
Temperatura di cottura: circa 20 - 25 °C in meno rispetto ad un forno tradizionale. Per pane e panini alternare le guide dei contenitori.
Non usare forme di altezza superiore ai 70 mm.
In caso di **umidità** eccessiva nella **camera di cottura**, utilizzare il „**ClimaPlus Control®**", l'umidità viene evacua ta fino a raggiungere il valore impostato. Per una trasmis sione del calore ottimale si usino contenitori smaltati.
Per i **prodotti congelati, preriscaldare a 300 °C**, e non far scongelare gli alimenti.
Per panini congelati, farli scongelare e lievitare leggermente (Lamiera: alluminio o carta forno, oppure lamiere con rivestimento di teflon).
Leggete anche le indicazioni relative alle funzioni supplementari „Umidificazione", „Ventola a 1/2 velocità " e „1/2 energia".

Preriscaldare le griglie per arrosti di breve cottura:
P. es. lamb-chops, calore secco, **ClimaPlus Control®** 10%.

„Calore secco" + „Calore umido"

Impostazione di base
Preselezione della temperatura: 160 °C

Nella finestra ClimaPlus si illuminano la combinazione di calore secco e calore umido. L'umidità è impostata sul 90% (settore blu).



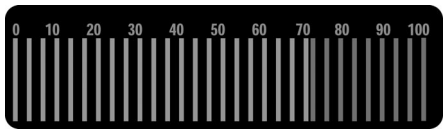
Procedete così:

Selezionare insieme le funzioni „calore umido" e „calore secco"

Regolare la temperatura

Regolare il tempo / il funzionamento continuo o la temperatura del nucleo

Se necessario, selezionare il **ClimaPlusControl®**.
Premere il tasto di funzione „Occhio magico" e regolare l'umidità desiderata con la manopola di selezione centrale.
Regolazione libera da 100 a 0 %.



Il **ClimaPlusControl®** consente di misurare e regolare l'umidità all'interno della camera di cottura.
Una barra blu/rossa ed il relativo dato percentuale indicano il livello di umidità presente nella camera. **Tanto più grande è l'area blu** sul display, **tanto più umida** è l'aria all'interno della camera di cottura e quindi tanto più elevato è il livello di umidità. **Tanto più grande è l'area rossa** sul display, **tanto più secca** è l'aria all'interno della camera di cottura e quindi tanto minore è il livello di umidità.

Tutte le funzioni supplementari (ad eccezione dell'umidificatore e del cool down) possono essere integrate.

Preriscaldare almeno fino a raggiungere la temperatura impostata.

Norma generale:
Temperatura di preriscaldamento = temperatura di cottura.

Il controllo …
… dell'alimento in ciclo di cottura è sempre possibile:
- leggendo i valori sul display
- tramite un controllo manuale (dita, ago, pressione).
- con il regolatore automatico della temperatura del nucleo.
- Impiego del sensore IQT.

Carico/prelevamento

– Assicuratevi che i carrelli a sospensione e/o i carrelli portateglie siano fissati correttamente.
– La porta dell'apparecchio può essere aperta in qualsiasi momento. L'apparecchio si spegne automaticamente, mentre la ventola si arresta gradualmente..

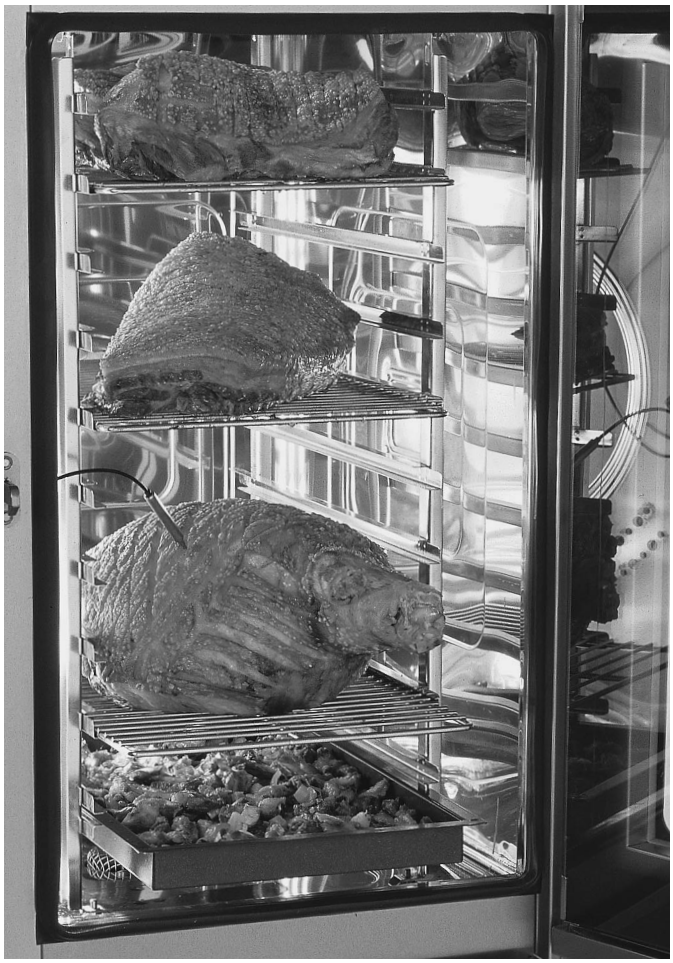
Per la Vostra sicurezza:

- **Attenzione! Fuoriuscita di vapore (Pericolo di ustioni)!**
- **I contenitori e le griglie sono molto caldi!**
- **Assicurarsi che il carrello portateglie sia fissato correttamente!**

”Calore secco” + ”Calore umido”

Vantaggi

- Tempi riscaldamento estremamente brevi.
- Eccellente qualità degli alimenti.
- La superficie non si secca e non diventa crostosa.
- Riduzione della perdita di peso: umidificazione automatica dell'arrosto.
- La carne resta sugosa e mantiene la consistenza desiderata.
- Preparazione delicata, ma intensa.
- Riduzione dei grassi.
- Cottura uniforme anche di grandi pezzi di arrosto.
- La consistenza degli alimenti da arrostire permette di tagliare bene le fette.
- Riduzione dei tempi di cottura in confronto con gli apparecchi di cottura tradizionali.
- Possibilità di prelevamento parziale in qualsiasi momento: à la carte, à la minute.



Cottura uniforme anche dei pezzi più grandi.

Esempi di cottura ”Calore umido + secco” in combinazione

- **Mise en place**
  Arrostire ossa.

- **Primi piatti**
  Quiche lorraine, soufflé di verdura, flan, mussaka, lasagne, cannelloni, paella, paste gratinate.

- **Piatti principali**
  Arrosti (manzo, vitello, maiale, agnello, pollame, selvaggina), arrotolati, verdure ripiene (peperoni, melanzane, cavoli,
  cipolle, rape), verdure gratinate (cavolfiore), coscia di tacchino, petto di vitello ripieno, pasta di prosciutto, flan di cereali, stinco di maiale, pancetta, diversi tipi di omelette.

- **Contorni**
  Patate gratinate, prodotti surgelati (patate ripiene, …,) soufflé di patate.

- **Dessert**
  Pasta con lievito, pasta sfoglia, saccottini, strudel di mele.

- **Altri**
  Pane, panini, brezel (surgelati, crudi).

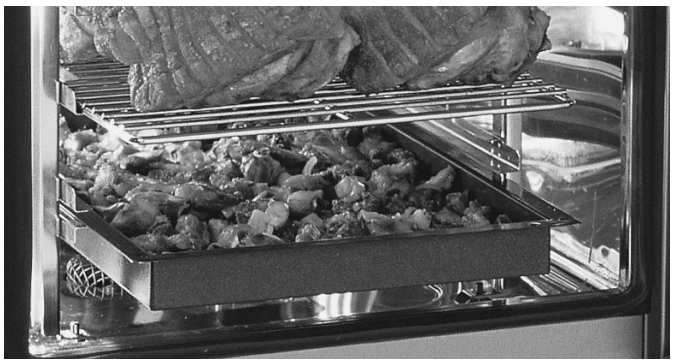
Modalità di cottura

Vaporizzare Combi, arrostire Combi, cuocere al forno Combi, glassare, gratinare, cuocere umidificando, arrostite pillottando.

”Calore secco” + ”Calore umido”

Suggerimenti

- Non collocare i pezzi da cuocere troppo vicini, in modo che il processo sia uniforme.
- Posizionare le fibre della carne in senso parallelo alla corrente dell'aria. migliore assorbimento del calore e riduzione dei tempi di cottura
- Arrosti con cotenne e pezzi più grandi devono essere vaporizzati per circa 1/3 del tempo di cottura.
- Raccogliere la condensa in un apposito contenitore infilato nella parte inferiore e versarlo sulle ossa arrostite per il il sugo.
- **Preparazione delle salse:**
  – Introdurre un contenitore chiuso nella guida inferiore.
  – Mettere nel contenitore le ossa, le spezie e gli altri ingredienti e arrostirli contemporaneamente alla carne.
  – Lasciarli consumare per tutto il tempo di cottura.
  – Il risultato è un fondo di base per salse molto concentrato.
- **Arrotolati di carne**
  Posizionarli in un contenitore chiuso, coprirli con una salsa calda e chiuderli con un coperchio.
- **Cottura al forno**
  Preparare la pasta con lievito, la pasta sfoglia, su lamiere smaltate.



Preparazione di salse in contenitori smaltati.

Rigenerazione

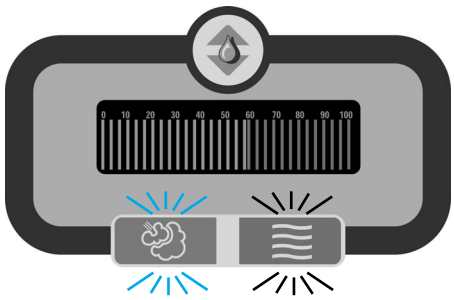
Procedete così:

- **Temperatura di rigenerazione**
  In media si utilizzano temperature tra i **120 °C** ed i **140 °C**. Tuttavia la temperatura può essere modificata a seconda della consistenza del prodotto.

- **Tempo di rigenerazione**
  In media il tempo di rigenerazione per gli alimenti pronti in piatto è di **5 - 8 minuti**. Il tempo di rigenerazione varia in funzione del tipo di alimento, della sua temperatura, del numero di piatti, della profondità degli stessi e dalla temperatura di consumo desiderata.

Rigenerazione con il ClimaPlus Control

Per evitare che si formino pozze d'acqua o che i bordi si secchino impostare il ClimaPlus tra il **40 % ed il 60 %**.



Il controllo …
… del pezzo da cuocere è sempre possibile.

- **Temperatura ottimale di consumo:** 70-75 °C.
  Controllate la temperatura di consumo - p.es. con il dispositivo automatico di misurazione della temperatura del nucleo.
- Se necessario, modificare i valori impostati.

Regenerazione

Vantaggi

- Nessuna perdita di calore.
- La qualità resta costante o addirittura migliora, dato che avete più tempo a disposizione per disporre i piatti ed i vassoi (''Anche l'occhio vuole la sua parte '').
- Tutti i cibi possono essere rigenerati in contenitori aperti, senza campane o coperchi.
- Separazione perfetta della cottura vera e propria dalla rigenerazione/servizio.
- Utilizzo in caso di banchetto, grandi manifestazioni, gruppi à la carte, servizio di buffet.
- E' possibile utilizzarlo ovunque, sia in mense collettive che per l'alta gastronomia.
- Miglior utilizzo del personale.

Esempi di cottura

- **Primi piatti**
  Spaghetti di tutti i tipi, cannelloni, lasagne, piatti di verdure, gnocchetti di formaggio e di verdure, quiche lorraine, involtini primavera, hamburger integrali, torta di cipolle.
- **Paste per minestre**
  Gnocchetti di fegato, stracciatelle, gnocchetti di spinaci, di midollo, di semolino, dellardo, vermicelli, pasta, ravioli, risi e bisi.
- **Piatti principali**
  Arrosti di tutti i tipi, coppa, soufflé, carne surgelata, pesce surgelato, polpette di verdura, stinco di maiale, stinco di vitello, menu pronti, arrosto in crosta (con birra), arrotolati, verdure ripiene.
- **Contorni**
  Riso, verdure, pasta, patate (puré, gratinati, soufflé, ecc)
- **Dessert**
  Strudel di mele, torta di ricotta, frutta calda, composta.

Modalità di cottura

Invece di riscaldare e mantenere caldo.
Per rigenerare con il sistema ''cook and chill''
(cucinare e raffreddare rapidamente).
Per rigenerare le pietanze su piatti, vassoi di servizio
o contenitori GN.

Rigenerare

Suggerimenti

- **Stoviglie per rigenerare**
  Piatti di porcellana, argilla, vetro, vassoi di argento, padelle di rame, contenitori di ottone, alluminio, acciaio cromo-nichelio, cromo.

- Per servizi di banchetti/compagnie di più persone, per rigenerare su piatti nei carrelli portateglie per piatti fino a 31 cm di diametro.
  – Grandi quantità in tempi più brevi.
  – Rapido cambio del carico.
  – Brevi tempi di servizio consentono un rapido cambio dei tavoli, aumentando così le vendite.

- Le stoviglie per il servizio vengono riscaldate: accumulatore termico per tragitti di servizio più lunghi.

- **Coperte termiche:** per mantenere calde le pietanze in caso di brevi ritardi di servizio o per il trasporto.
- Posizionare i componenti, se possibile, distribuiti uniformemente e non troppo attaccati sui piatti o sui vassoi di servizio.

- Mise en place: gli alimenti speziati e imburrati rendono superflua l'applicazione di burro con pennello durante il servizio.

- **Salse.**
  In genere aggiungere la salsa dopo la rigenerazione.

- I procedimenti di rigenerazione possono essere programmati individualmente.

- **Climaplus Control:** regolazione individuale dell'umidità della camera di cottura - garantisce un adattamento ottimale ai prodotti più vari. La regolazione dell'umidità può essere modificata in qualsiasi momento, anche durante il processo di cottura.

- Ricordatevi dei programmi fissi della "Cucinoteca" (si veda a pag. 44).

- **Rigenerazione variabile:** con qualsiasi modo operativo del ClimaPlus Combi potete scegliere il vostro programma di rigenerazione individuale in funzione del prodotto.

Rigenerazione dei piatti in appositi carrelli, per apparecchi da tavolo e da pavimento

Coperte termiche per carrelli portateglie, per apparecchi da tavolo e da pavimento

Funzionamento con il sensore IQT

Vantaggi

- Compensazione automatica di eventuali imprecisioni nel posizionamento del sensore IQT e quindi rilevamento costante della temperatura effettiva del nucleo.
- Posizionamento semplificato del sensore IQT poiché, tramite più punti di misurazione, si rileva una zona del nucleo più estesa per determinare la temperatura del nucleo.
- Risultato di cottura ottimale, ad esempio, Cottura „à point" grazie al rilevamento intelligente della temperatura nel nucleo effettivo e della temperatura direttamente sull'ali mento da cuocere.
- Prodotti di qualità straordinaria e riproducibile.
- Nessuna sovracottura e pertanto diminuzione della perdita di peso con cottura al punto esatto.
- Rende superflua la presenza del personale durante la produzione.
- Evita errori di valutazione con i metodi di prova di cottura tradizionali (con aghi, dita, labbra, forchetta o taglio).

Con il sensore IQT si cuoce esattamente „al punto giusto"

Funzione

Rilevamento automatico dell'effettiva temperatura del nucleo nella zona del nucleo del prodotto anche in caso di posizionamento impreciso del sensore IQT. Misurazione della temperatura del nucleo per controllare il processo di cottura. Per cuocere senza rischi, senza monitoraggio supplementare.

Modi operativi

Può essere utilizzata in tutti i modi operativi.

Procedete così:

Inserire il sensore IQT, pulito e freddo, nel punto più spesso dell'alimento fino al centro.

- Scegliere il modo operativo.

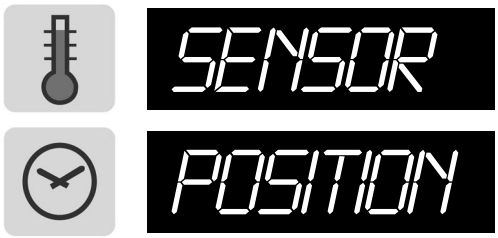
- Regolare la temperatura di cottura.

- Selezionare la temperatura del nucleo.
  La temperatura selezionata viene visualizzata sul display.

Nominale Reale

• L'orologio temporizzatore non funziona.

Se il sensore IQT® non è inserito o è inserito in modo errato, sul display della camera di cattura compare la scritta lampeggiante "SENSOR",



sul display dell'orologio compare "POSITION" e viene emesso un segnale acustico.

• Quando la temperatura del nucleo impostata viene raggiunta, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si spegne automaticamente.

Interrogazione del tempo

premere tasto e nel display dell'orologio viene visualizzato il tempo trascorso

Suggerimenti

- Per arrosti in fette selezionare una temperatura nucleo inferiore di 5° C, dato che durante il ciclo di raffreddamento l'arrosto finisce di cuocere.
- Per evitare delle forature (coagulazione delle proteine) nel prodotto, raffreddare il sensore IQT prima dell'uso.
- I valori di temperatura impostati ed i modi operativi possono essere variati in qualsiasi momento.
- La temperatura del nucleo è programmabile.

Indicazioni di sicurezza

- **Il sensore IQT può scottare.**
- **Non lasciare che il sensore IQT pendoli fuori dalla camera di cottura.**
- **Prima di prelevare il carico, togliere il sensore IQT dal prodotto.**

Cottura „al punto giusto" e riduzione della perdita di peso. L'arrosto resta morbido e sugoso.

Informazioni generali sulla temperatura del nucleo nei differenti tipi di carne

Carne	Temperatura del nucleo
Carne di manzo	
molto al sangue bleu rare	45°C
al sangue saignant cottura media rare	50°C
media cottura à point cottura media	55°C-60°C
ben cotta bien cuit well-done	75°C-85°C
Carne di vitello	
ben cotta	più di 77°C

Informazioni generali sulla temperatura del nucleo nei differenti tipi di carne

Carne	Temperatura del nucleo
Carne di maiale	
media cottura cottura media ben cotta	65°C 75-80°C
in salamoia	65°C
Carne di agnello	
ben cotta	79°C
Carne di montone	
ben cotta	82°C
Volatili	
ben cotta	85°C

Nota

Valori indicativi della temperatura del nucleo

	Stato di cottura	Temperatura del nuleo
Carne di manzo		
Filetto/lombata	medio	55-58°C
Roastbeef	medio	55-60°C
Rosa di manzo	ben cotta	85-90°C
Arrosto	ben cotta	80-85°C
Lesso di manzo	ben cotta	90°C
Carne di maiale		
Coscia/zampa	ben cotta	75°C
Coscia/zampa	rosa chiaro	65-68°C
Lombata di maiale	rosa pallidissimo	65-70°C
Spalla	ben cotta	75°C
Ventresca/ripiena	ben cotta	70-90°C
Ventresca/pancetta	ben cotta	80-85°C
Schinco di maiale arrosto	ben cotto	80-85°C
Zampetta di maiale lesso	ben cotta	80-85°C
Prosciutto cotto	molto succoso	64-68°C
Prosciutto in salamoia (buffet di salumi)		65-70°C 55-60°C
Coscia posteriore in salamoia	ben cotta	75-80°C
Costolette	ben cotte	65°C
Prosciutto in crosta di pane		65-70°C
Lingua	ben cotta	85-90°C
Testina		75-82°C
Carne di vitello		
Lombata	rosa pallido	65-70°C
Coscia, noce, fricandeau	ben cotto	78°C
Rognone arrosto	ben cotto	75-80°C
Arrosto di vitello/spalla	ben cotto	75-80°C
Petto di vitello (quasi sempre ripieno o staccato	ben cotto	75-90°C

Valori indicativi della temperatura del nucleo

	Stato di cottura	Temperatura del nuleo
Montone		
Lombata	rosa pallido	70-75°C
Lombata	ben cotta	80°C
Coscia	rosa pallido	75-78°C
Coscia	ben cotta	82-85°C

Agnello

Quando è ben cotto, la temperatura del nucleo si trova tra i 79°C ed i 85°C. Il colore della carne è grigio e leggermente rosato. Il sugo è trasparente.

Pollame		
Pollo	ben cotto	85°C
Oca	rosa	75-80°C
Oca	ben cotto	90-92°C
Tacchino, anatra	ben cotto	80-85°C
Paté e simil		
Paté		72-74°C
Salumi tedeschi		70°C
Terrine, solide		60-70°C
Gelatine		65°C
Bollotine		65°C
Foie gras		45°C
Salmone		60°C
Merluzzo		63°C
Mousse di Poisson		65°C

Tasto IQT: Cucinoteca

Che cosa sono i "PROFILI" e come funzionano?

I profili di cottura RATIONAL sono sequenze ideali memorizzate per processi di cottura per la preparazione di carne, in particolare di **arrosti a lunga cottura**.

Particolarità: i profili intelligenti non solo riconoscono automaticamente le dimensioni del pezzo di carne e la quantità presente nella camera di cottura, ma, grazie al sensore IQT, rilevano anche l'esatta temperatura del nucleo, il tempo di cottura residuo preciso e la doratura attuale. Si adattano automaticamente alle rispettive dimensioni dei pezzi e alla quantità caricata e ottimizzano in tal modo la qualità delle pietanze pronte secondo le seguenti caratteristiche importanti:

- Interno dell'arrosto: anche in caso di posizionamento impreciso del sensore IQT (nucleo non individuato esattamente) grazie al rilevamento automatico dell'effettiva temperatura del nucleo si ottengono delle fibre di carne particolarmente "tenere" (sensazione positiva al morso) estremamente sugose fino ad appena sotto la pelle esterna dorata .
- Pelle esterna: regolando in modo facile i livelli di doratura (livello 1 - 7 più chiaro/più scuro) è possibile determinare in modo personalizzato il grado di doratura e la crosta del proprio arrosto e modificarli individualmente e comodamente a seconda delle preferenze del cliente. Colore, sapore di cibo arrosto e croccantezza si raggiungono in modo completamente automatico facendo sì che la zona marginale più secca dell'arrosto rimanga estremamente sottile.
- La perdita di peso dell'arrosto si riduce quindi automaticamente al minimo.
- La visualizzazione del tempo residuo consente di programmare meglio il processo produttivo, di sfruttare meglio l'apparecchio e di ridurre i costi di sorveglianza..

Per ottenere questi risultati ottimi rispetto alla tradizionale cottura della carne nel Combi Vapore, il processo di cottura di un profilo segue una serie di valori di temperatura e di umidità che variano continuamente, per creare un clima ideale specifico del prodotto. Il software "intelligente" necessario per realizzare i profili di cottura "osserva" la pietanza da cuocere con una costante **misurazione** automatica ed un **nuovo calcolo** dei singoli dati del processo di cottura. Le dimensioni dell'arrosto vengono riconosciute automaticamente e considerate di continuo per fare in modo che la temperatura desiderata del nucleo venga raggiunta s**empre insieme** alla doratura ideale (la cosiddetta perfetta riuscita).

Comandi facilissimi

Stabilire il livello di doratura individuale e impostare la temperatura nominale del nucleo. A tutto il resto penserà automaticamente C**limaPlus Combi®**. I valori di regolazione consigliati sono riportati nella tabella a pag. 36. Dopo circa un terzo del processo di cottura nel display dell'orologio viene visualizzato automaticamente il tempo residuo previsto.
In questo modo è possibile sapere in anticipo quando il vostro CPC sarà pronto per essere utilizzato di nuovo. E' quindi possibile combinare alla perfezione i tempi di processi di cottura che si svolgono parallelamente.

Procedete così

- Disattivare la selezione di modi operativi e progammazioni.
- Premere il tasto IQT. Nel display appare + PROFILI.
- Premere il tasto Prog/Start per attivare.
- Nel display della temperatura appare preimpostato:

Ora, finché lampeggia il numero "4", impostare il livello di doratura desiderata. Se il numero è fisso, premere il tasto temperatura della camera di cottura e impostare il livello di doratura con la ruota di regolazione centrale.

Tasto IQT: +Profili

- Nel display del sensore IQT appare la temperatura del nucleo preimpostata di 72°C.

  Premere il tasto sensore IQT e regolare la temperatura del nucleo desiderata con la manopola di regolazione centrale.

- Confermare con il tasto Prog/Start avviando così +PROFILI.

Poiché +PROFILI lavora con tutti e 3 i mezzi di cottura, nella finestra di climatizzazione viene visualizzato costantemente un codice a barre blu-rosso e sono attivati i tasti per la combinazione Calore umido / Calore secco.

Contemporaneamente nel display del sensore IQT viene visualizzata a sinistra la temperatura del nucleo desiderata e a destra la temperatura attuale.

Nominale Reale

Quando si raggiunge un terzo (±10 Min.) del tempo di cottura il tempo di cottura residuo viene visualizzato sul display dell'orologio.

Se il sensore IQT® non è inserito o è inserito in modo errato, sul display della camera di cattura compare la scritta lampeggiante "SENSOR",

sul display dell'orologio compare "POSITION"
e viene emesso un segnale acustico.

Cosa non si può cuocere o non si può cuocere in modo ottimale con i profili di cottura ?
In linea di massima i profili di cottura presuppongono pezzi di una misura minima di circa 8 cm di diametro, poiché si tratta di un programma per la preparazione ottimale di arrosti a lunga cottura.
Durante il caricamento assicurarsi che i pezzi di carne siano circa delle stessa misura e che il sensore IQT venga collocato nel punto più spesso dell'arrosto.
Poiché l'obiettivo di tali profili sono gli arrosti a lunga cottura con una durata media di cottura di circa 30-40 minuti; i +PROFILI non sono idonei per:
pollame, oche e altri piccoli volatili (in questo caso utilizzare la procedura Clima-Grill), filetti di piccole dimensioni ecc. e arrosti di breve cottura.

Suggerimento:

Poiché +PROFILI è un programma autonomo non può essere inserito come fase di programmazione in un altro programma. E' tuttavia possibile copiarlo e creare dei programmi con profili individuali (vedere capitolo: Copia di un programma, pag. 50).

Per evitare che, in assenza di sorveglianza, vengano modificate le regolazioni impostate, durante l'intero svolgimento del programma il pannello di comando, salvo poche eccezioni (vedere sotto) non è accessibile.

Il programma +PROFILI si può arrestare solo spegnendo il CPC.

Aprendo la porta il programma si interrompe solamente e riprende appena la porta viene richiusa.

Le funzioni che seguono possono essere selezionate anche dopo l'avviamento del programma:
- protocollo HACCP
- Calc

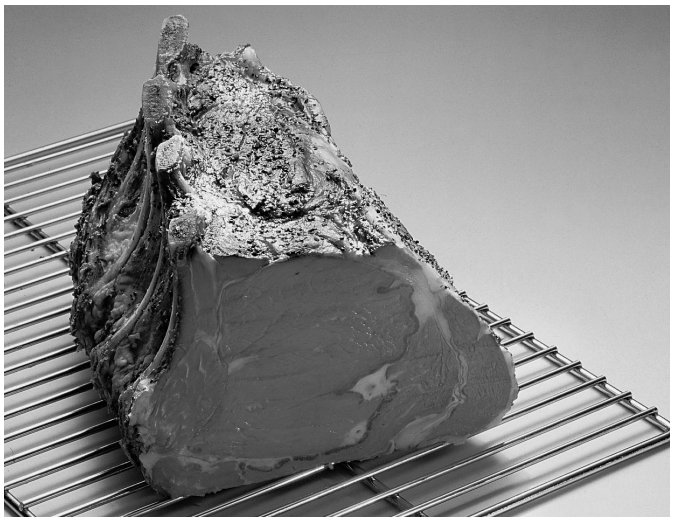
Valori di regolazione consigliati per doratura e temperatura del nucleo

Prodotto	TN	Temp. consigliata	Campo temp.
Arrosto di vitello	75-80 °C	Livello 1-5	130-190 °C
Maialino da latte	68-72 °C	Livello 1-6	130-210 °C
Petto di tacchino	72-75 °C	Livello 1-4	130-170 °C
Piedino di vitello	80 °C	Livello 1-4	130-170 °C
Arrosto in crosta di ventresca	80-85 °C	Livello 5-7	190-230 °C
Nuca di maiale	75 °C	Livello 1-7	130-230 °C
Piedino di maiale	82 °C	Livello 7	190-230 °C
Spalla di manzo	82-85 °C	Livello 1-3	130-150 °C
Rotolo di crane	82-85 °C	Livello 2	140 °C
Noce di vitello	78-82 °C	Livello 1-2	130-140 °C
Controgirello di manzo	78-82 °C	Livello 1-2	130-140 °C
Il campo di cottura corrisponde alla gamma di temperatura indicata.			
Sugerimenti: miscele di spezie con molto zucchero e spezie a doratura elevata come ad esempio il peperoncino devono essere impiegate con moderazione ai livelli di doratura più alti.			

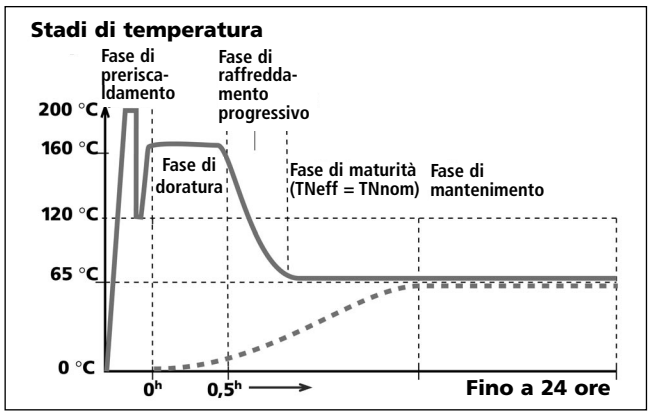
BT (cottura a bassa temperatura)

Vantaggi

- Un processo di cottura più delicato, nel quale la carne cuoce (matura) lentamente mantenendo il suo sapore genuino.
- Meno perdite di peso grazie alla creazione di un clima della camera di cottura moderato: il sugo della carne rimane nell'alimento da cuocere, la carne rimane sugosa e si riduce ulteriormente la perdita di peso.
- Grazie al rapido raffreddamento dopo la rosolatura è impossibile che si verifichi una sovracottura delle zone ai bordi anche se il diametro del prodotto è ridotto. Il colore della superficie di taglio è uniforme.
- Possibilità di cottura notturna grazie al passaggio automatico alla fase di mantenimento (fino a 24 ore).
- Supporto del processo di maturazione naturale della carne grazie alla creazione di un clima della camera di cottura ottimale.
- Maturazione rapida ottimale anche di carne fresca, non appesa.
- Non è necessario controllare l'alimento durante la fase di cottura poiché il clima e la circolazione dell'aria vengono adeguati automaticamente alle esigenze del prodotto
- Perdita inferiore di sugo nella suddivisione in porzioni.



Perdita inferiore di sugo nella suddivisione in porzioni



Procedete così

- Selezionare i mezzi di cottura e i programmi

- Premere il tasto IQT

- Con la manopola di regolazione centrale selezionare + COTTURA-BT

- Attivare con il tasto Prog/Start (avvio/programmi)

- Nel display della temperatura della camera di cottura e del sensore IQT appaiono i valori preimpostati

Suggerimento:

Se il sensore IQT® non è inserito o è inserito in modo errato, sul display della camera di cattura compare la scritta lampeggiante "SENSOR", sul display dell'orologio compare "POSITION" e viene emesso un segnale acustico. (vedi anche pagine 30 e 31).

Tasto IQT: +Cottura BT

- Premere il tasto temperatura e inserire nel display la temperatura della camera di cottura

- Premere il tasto sensore IQT e inserire nel display la temperatura del nucleo

- Attivare con il tasto Prog/Star (avvio/programmi)

Suggerimenti:

Per la camara di cottura selezionare una temperatura tra 130 e 200 °C , per la temperatura nucleo tra 45 e 80 °C.

- Poiché + COTTURA-BT funziona con il mezzo di cottura Calore secco, nella finestra di climatizzazione viene visualizzato continuamente un codice a barre rosso e il tasto Calore secco è attivato

- Nel display della camera di cottura appare la temperatura della camera di cottura desiderata

- Il display dell'orologio visualizza

Quando si raggiunge la temperatura di preriscaldamento sul display della camera di cottura compare la scritta lampeggiante „CARICARE".

Caricare i prodotti nel CPC e impostare il sensore IQT.
Chiudere la porta. Inizia il processo di cottura +BT.

Nel display del sensore IQT dopo un determinato periodo di tempo viene visualizzata automaticamente l'attuale temperatura del nucleo (effettiva).

Nominale Reale

Fase di maturazione:

Durante questa fase nel campo di bassa temperatura la temperatura del nucleo viene aumentata lentamente e la temperatura della camera di cottura viene adeguata automaticamente all'andamento della temperatura del nucleo.
Questo processo di maturazione lento consente di mantenere la carne tenera e sugosa.
La sezione di taglio è unitaria con una colorazione uniforme.
Quando inizia la fase di maturazione sul display dell'orologio appare automaticamente la scritta „MATURARE".

Fase di mantenimento:
Appena l'attuale temperatura del nucleo coincide con quella stabilita, sul display dell'orologio appare „MANTENERE".
Questa fase può durare fino a 24 ore.

La fase di mantenimento può essere ovviamente interrotta in qualsiasi momento deselezionando il mezzo di cottura. Basta premere sul mezzo di cottura visualizzato, acceso in un dato momento.
Tutti i display si cancellano e il display dell'orologio visualizza nuovamente l'ora reale.

Se la carne è già stata rosolata e si desidera proseguire la cottura nel campo di bassa temperatura, nella fase di maturazione si può passare senza problemi alla cottura NT. Lasciare aperta la porta del CPC. Procedere come descritto alla voce „Procedete così" seguendo i suggerimenti riportati di seguito.
La temperatura della camera di cottura rimane al valore preimpostato, selezionare a piacere la temperatura del nucleo e iniziare la cottura NT premendo il tasto Avvio/programmi.

Premere il tasto Avvio/programmi varie volte finché sul display dell'orologio non appare la scritta „MATURARE".
Caricare il CPC, impostare il sensore IQT e chiudere la porta.

Il programma si avvia automaticamente.

La carne già rosolata nella fase di maturazione e mantenimento successiva diventa tenera e morbida e acquisisce un bel colore uniforme.

Valori di regolazione consigliati per temperatura del nucleo e rosolatura

Prodotto	TN	Temp. rosolatura consigliata
Prime Rib	52 °C	130-180 °C
Controgirello di manzo	55 °C	130-180 °C
Fricandò	58 °C	130-150 °C
Cosciotto di agnello	58 °C	130-170 °C
Petto di tacchino	75 °C	130-160 °C
Roastbeef	52-56 °C	130-190 °C
Spalla di manzo	55 °C	130-160 °C
Arrosto di manzo	58-80 °C	130-150 °C
Selvaggina	55-58 °C	130-170 °C
A seconda della doratura desiderata è possibile selezionare individualmente la temperatura di rosolatura con valori compresi tra 130 e 200 °C.		

Suggerimenti:

Poiché + NT-COTTURA è un programma autonomo non può essere inserito come fase di programmazione in un altro programma.
E' tuttavia possibile copiarlo e creare dei programmi di cottura NT con profili individuali (vedere capitolo: Copia di un programma, pag. 50).
Per evitare che, in assenza di sorveglianza, vengano modificate le regolazioni impostate, durante l'intero svolgimento del programma il pannello di comando, salvo poche eccezioni (vedere sotto) non è accessibile.

Il programma + NT-COTTURA si può arrestare solo spegnendo il CPC. Nella fase di mantenimento il programma può essere interrotto anche deselezionando il mezzo di cottura visualizzato.Aprendo la porta il programma si interrompe solamente e riprende appena la porta viene richiusa.

Le funzioni che seguono possono essere selezionate anche dopo l'avviamento del programma:
- Protocollo HACCP
- Calc

Tasto IQT: +Delta-T

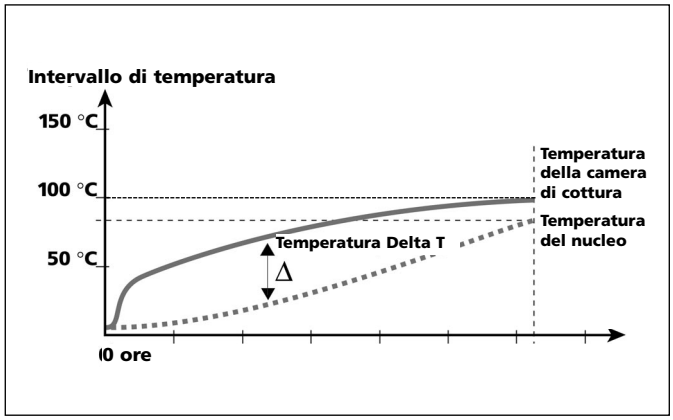
Vantaggi

- Un metodo particolarmente delicato per preparare prosciutto e pezzi di crane marinata o salmistrata di dimensioni più grandi.
- Le proteine della carne si accumulano così già all'inizio della cottura, tuttavia le fibre continuano a gonfiarsi. Si evita così la perdita delle proteine, dato che questo procedimento non prevede tensioni di superfici dovute ad una formazione troppo veloce di crosta.
- Questo metodo di cottura delicato riduce la formazione di condensa di liquidi dal prodotto, mantiene la carne tenera e sugosa con un minima perdita dovuta alla cottura.
- Il processo di cottura delicato conferisce alla carne una struttura uniforme a pori sottili

Prosciutti sugosi, cotti con particolare cura.

Funzione

La temperatura della camera di cottura aumenta all'inizio con la temperatura Delta indicata e durante il processo di cottura si avvicina alla temperatura del nucleo.
La temperatura di cottura continua ad aumentare delicatamente per il prodotto fino a 100°C. Questo procedimento riduce la formazione di condensa di liquidi dal prodotto durante il processo di cottura.



La temperatura Delta-T risulta dalla differenza tra i valori della temperatura del nucleo e della temperatura della camera di cottura.

Delta-T = differenza di temperatura tra temperatura del nucleo e temperatura della camera di cottura.

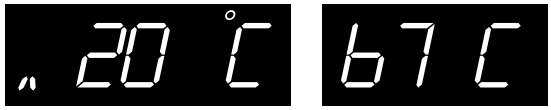
Procedete così:

- Selezionare il mezzo di cottura e i programi.
- Premere il tasto IQT

- Selezionar + DELTA -T con la manopola di regolazione centrale

- Premere il tasto Prog/Star per attivare.

- Nel display della camera di cottura e del sensore IQT appaiono i valori preimpostati.



Premere il tasto temperatura della camera di cottura e inserire la temperatura Delta con la manopola di regolazione centrale.

Tasto IQT: +Delta-T

Premere il tasto sensore IQT e inserire la temperatura del nucleo con la manopola di regolazione centrale.

- Confermare con il tasto Prog/Star e avviare così + DELTA-T

Poiché +DELTA-T lavora nel mezzo di cottura Calore umido nella finestra di climatizzazione viene visualizzato costantemente un codice a barre blu ed è attivo il tasto Calore umido.

- Nel display sensore IQT viene visualizzata a sinistra la temperatura desiderata e a destra la temperatura attuale del nucleo

Nominale Reale

Suggerimento:

Se il sensore IQT® non è inserito o è inserito in modo errato, sul display della camera di cattura compare la scritta lampeggiante "SENSOR", sul display dell'orologio compare "POSITION" e viene emesso un segnale acustico. (vedi anche pagine 30 e 31).

Suggerimento:

La temperatura Delta-T può essere regolata tra 20 e 60°C mentre la temperatura del nucleo è regolabile tra 45 e 99°C.
Poiché +Delta-T è un programma autonomo non può essere inserito come fase di programmazione in un altro programma.
E' tuttavia possibile copiarlo e creare dei programmi con profili individuali (v. cap.: Copia di un programma, pag. 50).
Per evitare che, in assenza di sorveglianza, vengano modificate le regolazioni impostate, durante l'intero svolgimento del programma il pannello di comando, salvo poche eccezioni (vedere sotto) non è accessibile.

Il programma + DELTA-T si arresta solo spegnendo il CPC. Aprendo la porta il programma si interrompe solamente e riprende appena la porta viene richiusa.
Le funzioni che seguono possono essere selezionate anche dopo l'avviamento del programma:
- protocollo HACCP
- Calc

Valori consigliati per Delta-T- e per la temperatura del nucleo

Prodotto	TN	Temp. Delta-T consigliata
Maiale in alamoia	68 °C	∧30 °C
Carne di vitello (spalla)	80 °C	∧40 °C
Prosciutto di Praga	68 °C	∧30 °C
Prosciutto di noce	68 °C	∧20 °C
Prosciutto di Borgogna	65-68 °C	∧25 °C
Arista maiale afumicata	62-65 °C	∧20 °C

Tasto IQT: Cucinoteca

Il tasto IQT consente di selezionare le applicazioni **Cucinoteca** e **Funzioni supplementari.**

La Cucinoteca viene descritta di seguito.
Le funzioni supplementari sono illustrate nel capitolo „TASTO IQT: Funzioni supplementari" (pag. 57).

Nella Cucinoteca sono stati registrati per voi diversi prodotti e **applicazioni.** Questi programmi sono stati **sviluppati** dal **reparto ricerca di cottura Rationa**l nel corso di numerosi esperimenti e vi consentono di sapere con sicurezza che potrete sempre ottenere un risultato eccellente.

Vantaggi:
- I programmi sono disegnati **dallo chef di Rational**
- Risultati **eccellenti** senza test preventivi
- Non è necessario inserire programmi

Ogni programma viene memorizzato individualmente, con il nome del prodoto.

I nomi vengono visualizzati in tedesco, inglese, francese, spagnolo o portoghese. Inoltre è possibile assegnare un nome nella propria lingua, nel campo **„Utente".** Procedete secondo la descrizione riportate in "Programmazione, identificazione dei programmi " (pag. 46).

Programmi memorizzati nella Cucinoteca:

Deutsch	***BAGUETTE**	Español	***BAGUETTE**
English	***BAGUETTE**	Portug	***BAGUETTE**
Français	***BAGUETTE**	User	_____

Programma per baguettes.
Prodotti raccomandati: prodotti precotti, surgelati.
Nota: utilizzare piastre di alluminio forate o con rivestimento di teflon. Nel programma è inserita una fase di preriscaldamento per ottenere un „cuscino" di calore sufficiente.

Deutsch	***CC-HAEHN**	Español	***CCH-POLLO**
English	***CC-CHICK**	Portug	***CC-FRANG**
Français	***LF-P0ULE**	User	_____

Pollo Cook chill
Programma per la cottura di polli. I polli vengono cotti completamente, ciononostante la superficie esterna resta solo leggermente dorata. In un secondo ciclo di grigliatura (=„REG-HAEH")i polli possono venir rigenerati in modo da essere pronti per essere consumati, raggiungendo la doratura e la croccantezza desiderata. Per la cottura vengono utilizzate le griglie Rational per la cottura verticale dei polli. Per una successiva rigenerazione i polli possono restare sulle griglie.

Prodotti raccomandati: polli freschi tra 1000 - 1100g di peso

Nel programma è inserita una fase di preriscaldamento che consente di ottenere un „cuscino" di calore sufficiente

Deutsch	***CROISSAN**	Español	***CROISSAN**
English	***CROISSAN**	Portug	***CROISSAN**
Français	***CROISSAN**	User	_____

Programma per croissants.
Prodotti raccomandati: prodotti precotti, surgelati, prodotti naturali o trattati con sapone liquido.
Suggerimento: utilizzare piastre di alluminio forate o con rivestimento di teflon.
Nel programma è inserita una fase di preriscaldamento che consente di ottenere un „cuscino" di calore sufficiente.

Deutsch	***GRILHAEH**	Español	***POLLO-ASA**
English	***ROASTCHI**	Portug	***FRANGASS**
Français	***P0ULROTI**	User	_____

Programma per polli interi alla griglia.
I polli vengono cotti sulla griglia per pollo Rational in posizione verticale, in modo da garantire una cottura uniforme sia all'interno che all'esterno. Uno speciale profilo di cottura garantisce che il pollo resti morbido e sugoso all'interno e croccante all'esterno. Grazie alla cottura verticale la durata del processo di cottura è ridotta a 35 minuti.
I polli possono essere consumati immediatamente.

Prodotto raccomandati: polli freschi con un peso da 1.000 a 1.100 grammi .
Nel programma è inserita una fase di preriscaldamento che consente di ottenere un „cuscino" di calore sufficiente.

Deutsch	***REG-BANK**	Español	***REG-BANQ**
English	***REG-BANQ**	Portug	***REG-BANQ**
Français	***REG-ASS**	User	_____

Programma per rigenerare i cibi già preparati sui piatti (servizio banchetti)
I piatti già pronti per il servizio vengono inseriti in un apposito carrello, raffreddati, rigenerati e distribuiti.

Questa procedura garantisce un veloce cambio del carico ed un servizio rapido.

Il programma si divide in due fasi:
1.**Preriscaldamento:** il CPC si riscalda. Selezionare una temperatura superiore alla successiva temperatura di rigenerazione, per creare un accumulo di calore.

Quando si raggiunge la temperatura di preriscaldamento,

questa viene indicata sul displayviene emesso un segnale acustico ad intervalli.Ora è possibile caricare il CPC

2. Rigenerazione

Deutsch	***REG-CART**	Español	***REG-ALCA**
English	***REG-CART**	Portug	***REG-ALCA**
Français	***REG-CART**	User	_____

Programma per rigenerare nel servizio quotidiano à la carte.
Per il carico continuo di cibi precotti in piatti, vassoi di servizio o in contenitori.

Prodotti raccomandati: si consultino le modalità di rigenerazione nel capitolo „Calore umido e calore secco" (pag. 27).

Deutsch	***REG-HAEH**	Español	***POLLO-REG**
English	***REG-CHIC**	Portugl	***FRANGESQ**
Français	***REG-POUL**	User	_____

Programma per rigenerare (2ª fase di cottura alla griglia) polli precotti dal programma „CC-HAEH".
Per la rigenerazione le griglie per il pollo vengono utilizzate per la cottura in posizione verticale. Questo programma garantisce che il pollo resti morbido all'interno e croccante all'esterno con la doratura desiderata.
Prodotto: polli precotti, raffreddati del programma polli „Cook and chill" (cucinare e raffreddare rapidamente).

Deutsch	***REINIGEN**	Español	***LIMPIEZA**
English	***CLEAN**	Portug	***LIMPEZA**
Français	***NETTOYAG**	User	_____

Programma per la pulizia del ClimaPlus Combi®s.
Durata del programma di pulizia: 40 minuti.
Leggere anche il capitolo "Pulizia manuale"(pag. 100).

Suggerimento:

Tutti i programmi della cucinoteca sono programmi fissi, quindi non possono essere modificati. I programmi fissi sono contrassegnati da un asterisco che precede il loro nome.
Per poter modificare i programmi al di fuori della Cucinoteca copiarli nella memoria variabile dei programmi (vedere Cap. Copia di un programma, pag. 49).
Nei programmi standard copiati si possono selezionare le seguenti funzioni supplementari:
- Vaporizzare
- ventola a 1/2 velocità
- ritmo ventola
- 1/2 energia
- HACCP
- Calc

Procedete così:

- Disattivare la selezione di modi operativi e progammazioni
- Premere il tasto IQT e selezionare il programma desiderato con la manopola di regolazione centrale.

Sul display appaiono dapprima i tre programmi IQT-logic seguiti da una serie di asterischi. Dietro si trovano i pro grammi standard contrassegnati con asterisco.

- Attivare il programma con il tasto Prog/Start (programma/avvio).

Vantaggi

- Risparmio di tempo, dato che i programmi sono pronti per essere richiamati.
- Non è necessaria la presenza di personale durante il processo di cottura.
- Il programma di cottura è completamente automatico.
- Standard di qualità sicuri per prodotti calibrati e precotti.
- I processi di cottura standard possono essere eseguiti con precisione secondo le vostre direttive anche da personale non qualificato.

Procedete così:

Disattivare il modo operativo.,aprire la porta dell'apparecchio

- Premere il tasto Prog/Start

- Scegliere il numero del programma desiderato con la manopola di selezione centrale. I numeri di programma liberi lampeggiano

- Ora, selezionando un mezzo di cottura, ci si trova nella prima fase del programma

Selezionare gli altri parametri, ad esempio clima della camera di cottura, temperatura della camera di cottura, tempo di cottura, temperatura del nucleo o funzioni supplementari.

ecc.

- Per creare una fase di programma, selezionare il rispettivo mezzo di cottura e impostare i parametri desiderati.

- Al termine del programma salvarlo premendo ...

Controllo

Per controllare il programma. Aprire la porta e premere ripetutamente Avvio/programmi fino a leggere tutte le fasi e finché sul display non appare più alcuna scritta.

Programmazione: Preriscaldamento/richiamo programma

Possibilità di registrare un preriscaldamento nella prima fase di programmazione:

Vantaggi

- Nella prima fase di programma è possibile definire una fase di preriscaldamento. In questo modo, già prima di caricare gli alimenti, nella camera di cottura si crea un calore diffuso che, soprattutto in caso di cottura di prodotti surgelati e congelati, garantisce un raggiungimento più rapido della temperatura di cottura desiderata.

- Procedura facile e sicura poiché la scritta "Caricare" segnala che è stata raggiunta la temperatura di preriscaldamento desiderata e che si possono caricare gli alimenti.

Suggerimenti:

- Effettuare il preriscaldamento alla massima temperatura consentita (300°C) per creare un calore diffuso sufficiente.
- Caricare gli alimenti con la massima rapidità per limitare al massimo il calo di temperatura nella camera di cottura.
- Preriscaldamento durante la cottura pasticceria: alla temperatura di cottura pasticceria; a pieno carico selezionare una temperatura di preriscaldamento superiore.

Procedete così

– Selezionare il mezzo di cottura

– Richiamare il programma

– Con la manopola di regolazione centrale selezionare il numero di programma desiderato

– Selezionare il mezzo di cottura per il preriscaldamento

– Impostare la temperatura della camera di cottura

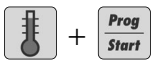
– Mantenere premuto finché sul display non appare la scritta „PRERISCALDARE"

– Selezionando un mezzo di cottura si accede alla fase di programmazione successiva.
Ora proseguire come indicato nel capitolo „Programmazione" (pag. 44).

Modifica di programmi:

- E' possibile intervenire su un programma in corso modificando in qualsiasi momento
  – la temperatura di cottura
  – il tempo di cottura o la temperatura al cuore
  – la regolazione dell'umidità
  – delle funzioni supplementari.

Il programma memorizzato viene comunque mantenuto senza variazioni.
Queste modifiche si possono memorizzare premendo il tasto temperatura e il tasto Avvio/Programmi, il display con testo in chiaro lampeggia per 4 secondi per la conferma.



Per essere mantenute, le modifiche devono essere memorizzate per ciascuna fase di programma.

- Non è possibile programmare il funzionamento continuo.
- Non è possibile aggiungere successivamente delle fasi di programma.

Suggerimenti:

- Le posizioni di programmazione libere lampeggiano.
- E' possibile eseguire anche tutte e 9 le fasi di un programma con un solo mezzo di cottura e temperature diverse.
- Per la vostra programmazione individuale copiare gli aiuti alla programmazione riportati alle pagine 47 e 48.

Per operare con un programma memorizzato procedete così:

1. Selezionare il numero del programma desiderato con la manopola di regolazione centrale..

2. Premere il tasto Prog/Start

- I cicli del processo di cottura si svolgono in modo completamente automatico.

- Alla conclusione del programma viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si spegne automaticamente

Identificazione dei programmi

Per identificare più rapidamente e più sicuramente i programmi, è possibile assegnare un nome ad ogni programma. Il nome deve essere composta da un massimo di 9 lettere, numeri o caratteri speciali e verrà visualizzato nel display.

Procedete così

- Disattivare il modo operativo e la programmazione
- Richiamare il programma premendo il tasto Prog/Start

- Premere il tasto IQT fino a quando compare un corsore sotto la prima cifra

- Scegliere le lettere con la manopola di selezione centrale e confermare

- Il cursore lampeggia sotto la lettera successiva. Selezionare e confermare…

- Salvare, tenendo premuto il tasto IQT fino a quando il cursore scompare.

Suggerimento

- Se un prodotto viene memorizzato più volte, l'apparecchio aggiunge dei numeri, p. es. Pollo1, Pollo2, ...

Ordinamento dei programmi memorizzati

I programmi memorizzati vengono ordinati in base:
- al numero del programma o
- al nome del programma

Ordinamento secondo il numero di programma
- Viene eseguito **automaticamente** dal **ClimaPlus Combi®**.
  Tutti i programmi memorizzati vengono indicati da cifre luminose, i programmi **liberi lampeggiano** nel momento della selezione..

Ordinamento secondo il nome del programma
- E' possibile assegnare un nome proprio ad ogni programma.
- Tutti i programmi vengono classificati e salvati automaticamente in ordine **alfanumerico** (prima le lettere poi le cifre).
- Dopo aver richiamato il modo di programmazione **dapprima** i programmi vengono visualizzati in ordine alfa betico, **poi in ordine numerico**.

Suggerimento:

Per ritrovare il proprio programma in modo facile e rapido, assegnargli un nome composto prima da lettere e poi da cifre, p. es.:

Programmazione: Cancellazione programmi/aiuti programmazione

Cancellazione di un programma:

I programmi si possono cancellare con la seguente procedura e non è necessario sovrascriverli.

- Selezionare il numero di programma correspondente
- Selezionare il modo operativo
- 00:00 viene visualizzato automaticamente
- Premere per 5 secondi il tasto Prog/Start
  Le scritte scompaiono
- E la posizione di programmazione ricomincia a lampeggiare.

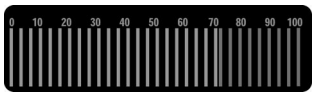
Numero di programma **Prodotto:** **Pancetta di maiale (con cotenna)**

	1. Ciclo	2. Ciclo	3. Ciclo	4. Ciclo	5. Ciclo	6. Ciclo	7. Ciclo	8. Ciclo	9. Ciclo
mezzo di cottura	calore umido	calore secco e umido	calore secco						
0 10 20 30 40 50 60 70 80 90 100	100%	70%	70%						
	100 C	160 C	220 C						
IQT	30 min.	76 C	78 C						
Funzioni supplementari	-	-	-						
	Unire con chiara d'uovo	Cottura clima (con cotenna)	Crosta						

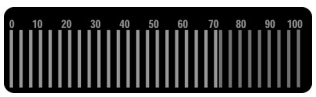
Aiuto per la programmazione

Prog / Start

Numero di programma: **Prodotto:**

	1. Ciclo	2. Ciclo	3. Ciclo	4. Ciclo	5. Ciclo	6. Ciclo	7. Ciclo	8. Ciclo	9. Ciclo
Mezzo di cottura									
									
Funzioni supplementari									

Numero di programma **Prodotto:**

	1. Ciclo	2. Ciclo	3. Ciclo	4. Ciclo	5. Ciclo	6. Ciclo	7. Ciclo	8. Ciclo	9. Ciclo
Mezzo di cottura									
									
Funzioni supplementari									

Copia di un programma

1. Copia di programmi standard

Procedete così:

- Selezionare il programma standard con il tasto IQT e la manopola di regolazione centrale.

- Avviare il programma premendo una volta il tasto Prog/Start
- Tenere premuto il tasto IQT finché sul display non appare un posizione di programmazione libera.

- Accettare la posizione di programmazione consigliata oppure cercarne un'altra libera con la manopola di regolazione centrale.

- Ora premere il tasto IQT.
  Scompaiono tutte le scritte; il programma standard è stato inserito nella memoria variabile dei programmi (1-99 posizioni). Viene mantenuto il nome del programma selezionato e si cancella l'asterisco che lo precede.

Suggerimento:

Nei programmi standard copiati si possono selezionare le seguenti funzioni supplementari:
- Vaporizzare
- ventola a 1/2 velocità
- ritmo ventola
- 1/2 energia
- HACCP
- Calc

Prog / Start

2. Copia di programmi IQT

Procedete così:

- Selezionare Programma e effettuare le regolazioni (ad esempio: temperatura della camera di cottura o tempe ratura del nucleo ecc.). **Non** iniziare con il tasto Prog/Start.
- Tenere premuto il tasto IQT finché sul display non lampeggia una posizione di programmazione libera.

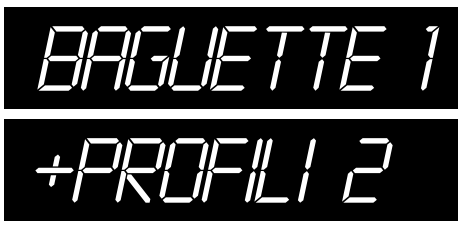
Accettare la posizione di programmazione consigliata oppure cercarne un'altra libera con la manopola di regolazione centrale.

Premere il tasto IQT. Scompaiono tutte le scritte. Il programma IQT è stato inserito nella memoria variabile dei programmi (1-99 posizioni). Viene mantenuto il nome del programma IQT nonché il segno + che lo precede.

Suggerimenti:

Quando un programma fisso viene copiato più volte nella memoria variabile, al nome del programma viene aggiunto automaticamente un numero, che ne consente una migliore identificazione.

P. es.



Se si desidera comunque dare un nuovo nome al programma, procedere come descritto alla voce „Programmazione, identificazione dei programmi".

Nei programmi IQT® copiati si possono selezionare le seguenti funzioni supplementari:
- Vaporizzare
- ventola a 1/2 velocità
- ritmo ventola
- 1/2 energia
- HACCP
- Calc

Funzionamento continuo

Orologio temporizzatore
Beim Drücken derPremendo l'orologio temporizzatore

Il display indica

Funzionamento continuo
Premere una volta a lungo l'orologio temporizzatore

Il display indica

Regolazione dell'ora reale

Procedete così

- Selezionare il mezzo di cottura e il programma

- Premere il temporizzatore per 10 sec..
  (saltare la visualizzazione Durata)
- Il display indica

- Con la manopola di regolazione centrale impostare l'ora reale desiderata.

- Premere il selettore dell'orologio temporizzatore..
  L'ora reale viene memorizzata.

Preselezione dell'ora di inizio

Se l'organizzazione della vostra cucina lo richiede, potete far partire il **ClimaPlus Combi® per conto proprio**.
Condizione: i modi operativi ed i programmi devono essere disattivati.

- Premere per 5 secondi il selettore dell'orologio temporizzatore
  (saltare la visualizzazione Durata)

- Il display indica

- Con la manopola di regolazione centrale impostare l'ora di inizio desiderata.

- Premere il selettore dell'orologio temporizzatore. L'ora di inizio viene memorizzata.

La preselezione dell'ora di inizio resta memorizzata e non è necessario impostarla ogni giorno.

Procedete così

- Inserire mezzo di cottura, tempo ecc.

ecc.

- Attivare l'ora di inizio. Premere prima orologio temporizzatore e subito dopo il tasto Prog/Start e mantenere premuti entrambi i tasti per alcuni secondi.

- Per il periodo di stand-by fino all'avvio nel dislay vengono visualizzate alternativamente l'ora attuale e dell'ora di inizio.

Preselezione dell'ora di inizio nei programmi standard memorizzati

Selezionare la prima fase del programma, premere l'orologio temporizzatore e il tasto Prog/Start come indicato sopra finché il display non visualizza alternativamente l'ora attuale inserita e l'ora di inizio.

Preselezione dell'ora di inizio nei programmi IQT:

Selezionare programma IQT, ma non avviarlo. Premere invece orologio temporizzatore e il tasto Avvio/programmi come descritto sopra finché il display non visualizza alternativamente l'ora attuale inserita e l'ora di inizio.

Suggerimento

- Si possono avviare automaticamente sia i processi intro-dotti manualmente che i programmi già esistenti.

Norme di sicurezza

Attenzione! Desidereremmo ricordare che la conservazione degli alimenti in una camera di cottura non rinfrescata o non riscaldata per periodi prolungati non è consgliabile dal punto di vista igienico!

Funzione supplementare: „ Umidificatore”

Vantaggi
- Buona lievitazione dei prodotti di panetteria grazie all'apporto rapido di umidità.
- Lucentezza dei prodotti da forno.
- Introduzione rapida di umidità.

Funzionamento
- Introduzione rapida di umidità.

Esempi di umidificazione
- **Mise en place**
  Tartelettes - paste jour.
- **Antipasti**
  Profiteroles, vol-au-vent, baguette, flûtes, fleurons
- **Paste per minestre**
  Profiteroles
- **Piatti principali**
  Prosciutto in crosta, cotolette in pasta acida, filetto di manzo in pasta di lievito.
- **Dessert**
  Eclairs, bignè, pastine di pasta sfoglia, croissant, strudel di noci, torta di papavero, lumache dolci.

Modo operativo
„Calore secco”

Intervallo di temperatura
- Da 30ºC a 300ºC nella camera di cottura.

Procedete così
- Premere il tasto „Umidificatore”

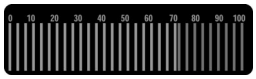
Tempo di umidificazione:
l'aggiunta di umidità avviene solo tenendo premuto il tasto di umidificazione ed è comunque limitata a quattro secondi (il led verde indica l'attivazione del tasto).

Vaporizzare in un programma
In tutte le fasi dei programmi con calore secco e calore umido tra 30°C-300 °C è possibile programmare la funzione supplementare "Vaporizzare”.
Se la funzione supplementare "Vaporizzare” viene integrata in una fase del programma, nella finestra Clima compare il valore reimpostato di umidità del 70%. Il valore può essere impostato premendo l' "Occhio magico”.

Le lamiere forate in alluminio conducono il calore rapidamente e gradualmente sul lato inferiore del prodotto.

Suggerimenti
- Umidificare i prodotti di pasticceria poco dopo l'inizio del processo di cottura.

Calore secco



Calore secco e umido

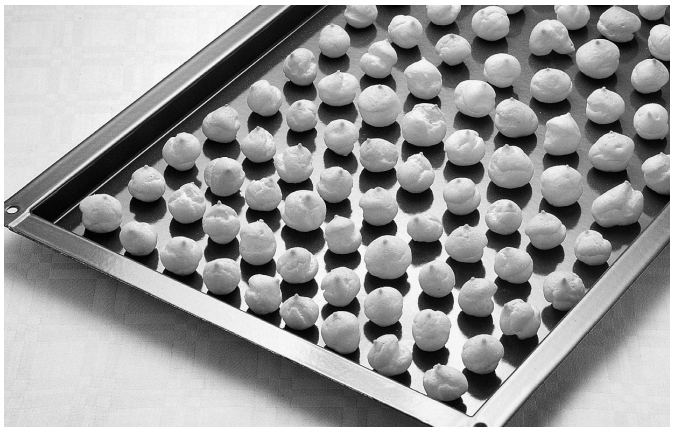
Funzione supplementare: „ventola a 1/2 velocità"

Vantaggi
- Processo di cottura silenzioso.
- La pasta leggera non si solleva.
- I prodotti delicati, come p.es. la torta di ricotta, si levano uniformemente.

Funzionamento
La ventola gira a 1/2 velocità.

Modo operativo
Può essere inserito in tutti i modi operativi.

Esempi di cottura
Paste leggere come biscotti, piccoli pasticcini (p.es. profiterols, torta di ricotta, meringhe, ecc.), grissini di formaggio, pasticcini di pasta sfoglia, soufflé, farce, ripieni (p.es. sogliola ripiena, filet di boeuf ripieno, ecc.)



I prodotti leggeri non si sollevano

Procedete così
- Scegliere il modo operativo

- Scegliere la temperatura, il tempo o la temperatura del nucleo

- Premere il tasto „Ventola a 1/2 velocità"
  (il led verde indica che questa funzione è stata attivata).

Ventola a 1/2 velocità gas

- Inserire il processo di cottura con: mezzo di cottura, temperatura e tempo/temperatura del nucleo
- Premere il tasto IQT
- Selezionare la funzione supplementare desiderata con la manopola di regolazione centrale

- Nel display con testo in chiaro compare la funzione supplementare selezionata.

- Confermare con il tasto "Avvio/Programmi"

Suggerimenti
- La funzione „Ventola a 1/2 velocità" è programmabile.
- La combinazione „Ventola a 1/2 velocità " e „Attivazione della ventola ad intervalli" consente di creare un clima di cottura ancora più silenzioso nella camera di cottura.
- Cottura di pezzi di pane pesanti.

Funzione supplementare:„ Attivazione della ventola ad intervalli”

Vantaggi
- Cottura silenziosa.
- Minima perdita di peso del pezzo.
- Consumo minimo di energia.
- Cottura ottimale nel campo bassa temperatura
- Trasferimento delicato del calore.

Funzionamento
La ventola si attiva ad intervalli determinati.

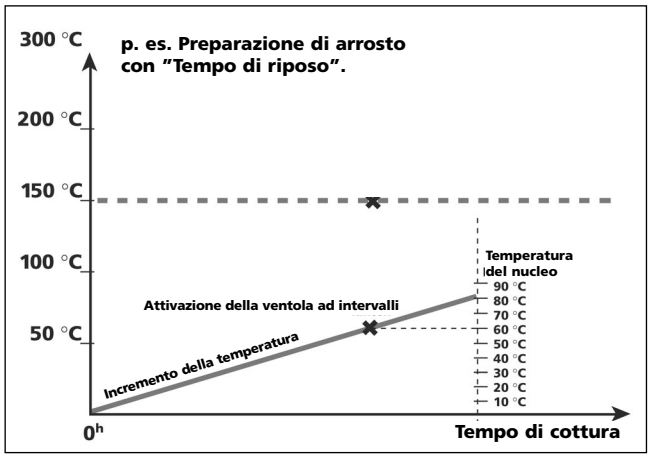
Modo operativo
Selezionabile in tutti i modi operativi.

Esempi ”Ventola ad intervalli”

- **Primi piatti**
  Roastbeeef (freddo/caldo), lombata di capriolo, lombata di cervo, lombata di vitello, carré di maiale, petto di tacchino, petto d'anatra, fegato d'oca, petto di volatile.

- **Piatti principali**
  Coscia di agnello, roastbeef (freddo/caldo), tacchino, coto lette di maiale bollite, prosciutto della Borgogna, coscia di manzo, di vitello, di maiale come lavate (esposizione).

- **Preparazione di arrosti:**
  es. combinazione di calore umido e secco 150°C, temperatura del nucleo 52°C – Cottura totale. Dopo aver raggiunto la temperatura del nucleo di 60°C non è più necessario controllare l’apporto di calore con la velocità piena della ventola. Il calore accumulato nell’alimento di cottura è sufficiente, per cucinare il prodotto con la „ ventola ad intervalli”. L’arrosto „si stabilizza”, il sugo della carne si lega meglio e si riduce la perdita di peso.

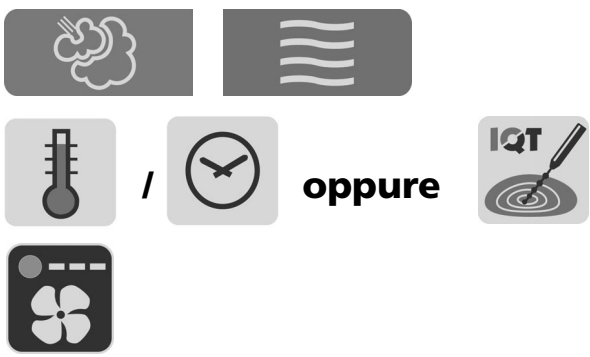


Attivazione della ventola

Procedete così
- Scegliere il modo operativo.

- Scegliere la temperatura ed il tempo o la temperatura del nucleo.

- Premere il tasto „Attivazione della ventola ad intervalli”. (Il led verde indica che questa funzione è stata attivata.



Tips
Il programma di „attivazione della ventola ad intervalli” è programmabile.
Per garantire un proccesso di cottura ancora più silenzioso, si possono combinare l’ „attivazione della ventola ad intervalli” e la „1/2 velocità della ventola ”.

Funzione supplementare: „Cool down”

Vantaggi
- Raffreddamento rapido e moderato della camera di cottura.
- Non è necessaria la presenza di personale operativo.

Funzionamento

Raffreddamento rapido ed attento del materiale della camera di cottura.

Procedete così
- Chiudere la porta
- Premere il tasto „Cool down”

- Sul display appare

- Aprire la porta.
- Sul display appare

Il led verde indica che questa funzione è stata attivata.
La temperatura della camera di cottura viene illuminata.

Indicazioni di sicurezza
- **Attenzione! Durante il „Cool down” il ventilatore non si spegne se si apre la porta.**
- **Utilizzare la funzione „Cool down” solamente se il sistema di conduzione dell’aria è orientato secondo quanto prescritto dalla normativa.**
- **Attenzione! Prima di scegliere la funzione „Cool down” chiudere la porta.**
- **Il „Cool down” non è programmabile.**
- **La camera di cottura non deve essere raffreddata con acqua fredda.**

Tasto IQT: Funzioni supplementari

Le funzioni supplementari sono applicazioni che in genere vengono utilizzate poco nella vita quotidiana in cucina. Per questo motivo non sono rappresentate in modo visibile sul pannello degli elementi di comando, ma possono essere richiamate in caso di necessità.

Le funzioni supplementari possono essere integrate in tutti i processi di cottura manuali o programmabili.

Sono disponibili le seguenti funzioni speciali:
- 1/2 energia
- Cottura Delta-T
- Protocollo HACCP

– ProgLock (blocco della programmazione)

Procedete così

- Indicare il processo di cottura con: modo operativo, temperatura e tempo/temperatura del nucleo

- Premere il tasto IQT

- Selezionare la funzione speciale desiderata con la manopola di selezione centrale.

- Sul display appare la funzione speciale desiderata.

es..

- Confermare con il tasto „Prog/Start"

Tasto IQT: Funzione supplementare „1/2 energia"

Vantaggi

- Evita picchi di tensione riducendo il consumo di energia.

Funzionamento
Richiede solo il 50% della potenza di connessione.

Modo operativo
Selezionabile in tutti i modi operativi.

Procedete così
- Premere il tasto IQT

- Selezionare „1/2 energia" con la manopola di regolazione centrale

- Attivare „1/2 energia" con la manopola di regolazione centrale

- Sul display della camera di cottura appare „**E**"

Suggerimenti:

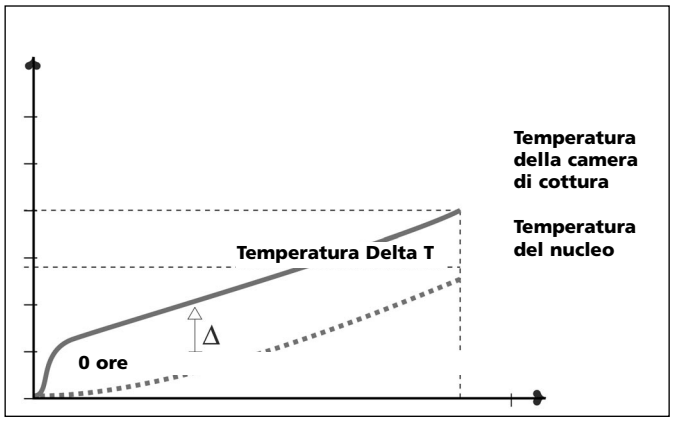
- **Atenzione!**
  Il tempo di cottura può essere prolungato tramite la funzione supplementare „E 1/2".

Appunti

Tasto IQT: Funzione supplementare „Cottura Delta-T"

Vantaggi

- Un metodo delicato per preparare prosciutto e carni marinate di dimensioni più grandi.



La temperatura Delta-T risulta dalla differenza tra i valori della temperatura del nucleo e della temperatura della camera di cottura.

Funzionamento

Grazie al lento incremento della temperatura della camera di cottura, con una differenza costante rispetto alla temperatura del nucleo - fino al termine del processo di cottura - la carne viene sottoposta ad un processo di cottura prolungato.

Delta-T = differenza di temperatura tra temperatura del nucleo e temperatura della camera di cottura.

Modo operativo

Selezionabile in tutti i modi operativi.

Procedete così

- Premere il tasto IQT.

- Selezionare „Delta" con la manopola di regolazione centrale

- Attivare il programma con il tasto „Prog/Start"

- Sul display della camera di cottura appare

- Regolare il valore nominale della temperatura del nucleo

- Premere il tasto temperatura della camera di cottura e inserire la temperatura Delta nel display della camera di cottura.

Suggerimenti

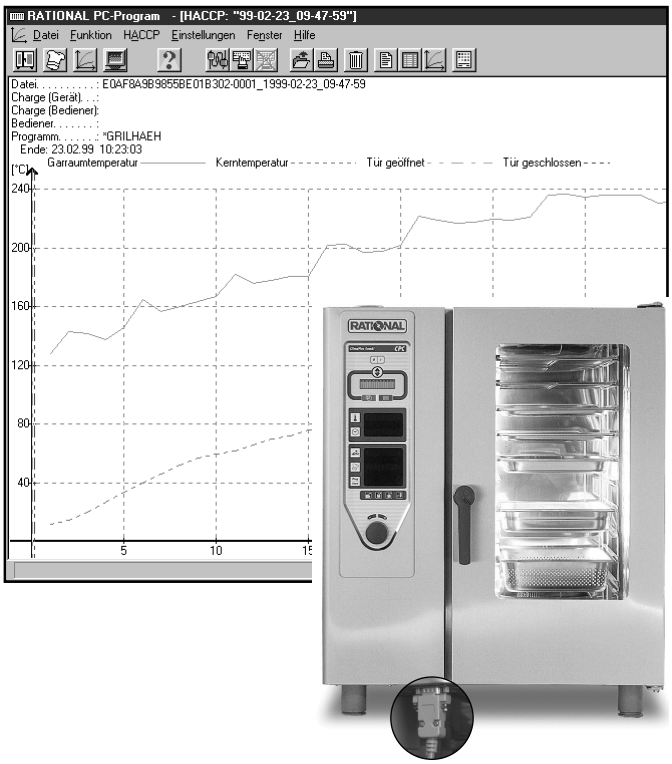
- Per esperienza la temperatura Delta-T va dai 25°C ai 60°C. „Delta-T" è programmabile. Si possono selezionare tutti e tre i mezzi di cottura.

Tasto IQT: Funzione supplementare „HACCP"

Vantaggi

- L'interfaccia di serie (connettore DSUB a 9 pin) consente di stampare online i dati dei processi di cottura e di protocollarli in qualsiasi momento.
- Per la Vostra sicurezza: documentate gli standard operativi con protocolli di riferimento.

Si possono protocollare i seguenti dati:
output dati ogni 60 secondi (in formato ASCCII)
– nr. di partita
– ora
– numero o nome del programma di cottura
– temperatura della camera di cottura
– temperatura del nucleo
– porta aperta/porta chiusa



Funzionamento

I dati del processo di cottura possono essere emessi tramite interfaccia.
Servono un computer e il programma RATIONAL. Per ulteriori spiegazioni consultare il manuale del programma PC RATIONAL.

Procedete così

- Collegare il computer con il programma PC RATIONAL
- Avviare il programma di cottura
- Premere il tasto IQT

- Selezionare il protocollo „HACCP" con la manopola di regolazione centrale

- Confermare con il tasto „Prog-Start"

- Nel display della camera di cottura appare un punto lampeggiante che indica la registrazione.

Effettuare le impostazioni del programma PC RATIONAL come indicato nel relativo manuale..

I dati di cottura non sono più disponibili se:
- il temporizzatore è giunto alla fine del tempo impostato
- se è stata raggiunta la temperatura del nucleo
- se il modo operativo viene disattivato

Blocco della programmazione

Le posizioni di programma libere non lampeggiano! Viene attivato o disattivato come indicato in seguito:

- Scegliere il modo operativo p.es. Per tacitare il numero di allarme aprire la porta o regolare il tempo

- Attivare il tasto IQT, con la manopola di regolazione centrale richiedere lo stato "LOCK ON/"LOCK OFF".

- Premere il tasto Start, nel display dell'orologio compare ********, e la prima posizione lampeggia

- Con la manopola centrale di regolazione inserire la password standard: RATIONAL.
- Selezionare il carattere di scrittura con la manopola centrale di regolazione.

Spostamento in avanti tramite il tasto dell'orologio, conferma con con il tasto della temperatura della camera di cottura.

- la password può avere anche meno di 8 posizioni
- dopo che tutti i caratteri sono stati inseriti correttamente, con il tasto della temperatura della camera di cottura si può scegliere tra "LOCK ON" e "LOCK OFF"
- con il tasto Start si memorizza lo stato impostato.

- se il blocco di programmazione è attivo, non è possibile memorizzare nessun programma nel display Expert compa re il messaggio "LOCK ON"

Avvertimento

Attenzione! La perdita della parola chiave rende necessario l'intervento del servizio assistenza clienti.

Nuova password
Preimpostazione di fabbrica
Password = RATIONAL

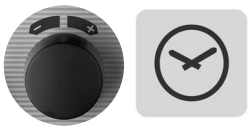
Genericamente:
inserire la vecchia password per ottenere l'autorizzazione, quindi inserire per due volte la nuova password.

- selezionare il modo operativo p.es.

- Attivare il tasto Expert, con la manopola di regolazione centrale richiedere lo stato "LOCK OFF"/"LOCK ON".

- Premere il tasto Start, nel display dell'orologio compare „********", e la prima posizione lampeggia

- Selezionare il carattere di scrittura per la vecchia password con la manopola centrale di regolazione. Commutazione tramite il tasto dell'orologio, fino a quando la password è completa.



- dopo che tutti i caratteri sono stati inseriti correttamente, con il tasto della temperatura della camera di cottura è possibile scegliere tra "LOCK ON" e "LOCK Off"
- Attivare la manopola centrale di regolazione, nel display dell'orologio compare******** e la prima posizione lampeggia.

- Scegliere ed inserire il carattere di scrittura per la nuova password con lamanopola centrale di regolazione. Passaggio alla prossima posizione tramite

- premere il tasto Start, nel display dell'orologio compare „@@@@@@@@", e la prima posizione lampeggia.

- Ripetere la nuova password (per conferma!)
- il nuovo stato viene mem orizzato con il tasto Start.

Impostazioni specifiche per ogni paese

Il ClimaPlus Combi si adatta al vostro paese, parla con voi nella vostra lingua e come utente potete scegliere liberamente le unità per l'impostazione dell'ora e della temperatura, nonché la lingua.

Formato dell'ora
Potete scegliere tra due diversi formati.

- Visualizzazione delle 24 ore

- Visualizzazione delle 12 ore

Inserimento della lingua per UTENTE

Procedete così:
– selezionare lo strumento di cottura.
– premere il tasto Expert.
– selezionare i nomi di programma da modificare con la manopola di regolazione centrale.
– Tenere premuto il tasto Expert fino a quando nella prima posizione lampeggia una lineetta sottolineata ("_").
– selezionare con la ruota centrale di regolazione le lette re desiderate (avanti premendo il simbolo dell'orologio).
– per memorizzare tenere premuto il tasto Expert, fino a quando la lineetta scompare.

Sostituzione della lingua
Il ClimaPlus Combi "parla" la vostra lingua.
Tutti i testi inseriti possono essere visualizzati nelle seguenti lingue:

- **TEDESCO**
- **INGLESE**
- **FRANCESE**
- **SPAGNOLO**
- **PORTOGHESE**

Se la vostra lingua non è prevista tra quelle "parlate" dal ClimaPlus Combi, potete programmare nella lingua desiderata tutti i concetti che vengono visualizzati sul display tramite il campo "Utente". In questo modo tutto il personale della cucina sarà in grado di comprendere le indicazioni del ClimaPlus Combi.

Cambio della unità della temperatura da °C a F
Il ClimaPlus Combi dispone di due unità di temperatura.
Si può scegliere tra:

Unità	Display CPC	Range di temperatura
°C	(CELSIUS)	30°C – 300°C
F	(FAHRENH)	85°F – 575°F

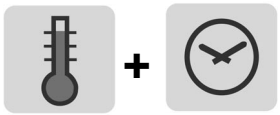
Modo	Caratteri	Tedesco	Inglese	Francese	Spagnolo	Portoghese
Mancanza d'acqua	9	WASSER	WATER	EAU	AGUA	AGUA
Piastra T	9	T PLATINE	T-PCB	PLATINE T	PLATINA T	PLACA T
Camera di cottura	9	T GARRAUM	T CABINET	CELLULE T	CAMERA T	CAMATA T
Caldaia T	9	T KESSEL	T GENERAT	CHAUD T	GENERA T	GERADOR T
Motore ventilatore guasto	9	MOTOR DEF	MOTOR DEF	MOT DEF	MOTOR DEF	MOTOR DEF
Inserimento ora reale	8	ECHTZEIT	REALTIME	HORLOGE	HORAREAL	HORAREAL
Inserimento ora d'inizio	8	STRTZEIT	STRTTIME	H DEPART	INI HORA	INI HORA
Funzionamento continuo	8	DAUER	CONT RUN	DIRECT	CONTINUO	DURACAO
Cooldown	9	COOLDOWN	COOLDOWN	COOLDOWN	COOLDOWN	COOLDOWN
Avvio	9	START	START	START	INICIAR	INICIAR
Tasto	9	TASTE	BUTTON	TOUCH E	PULSADOR	PULSADOR
Pre-riscaldare	8	VORHEIZE	PRE HEAT	PRECHAUF	CALENTAR	ESQUENTA
Carico	8	BELADEN	LOADING	CHARGER	CARGAR	CARREGAR
Aprire porta	9	TUER AUF	OPEN DOOR	PORTE	PUERTA	PORTA
Reset	9	RESET	RESET	RESET	REINICIAR	REINICIAR
Blocco programmazione	9	PROG AUS	PROGLOCK	NON PROG	CORTAPROG	CORTAPROG
Attivazione programmazione	9	PROG EIN	UNLOCK	PROG	PROG	PROG
Per il servizio tecnico		KESSEL 0	GENER 0	CHAUD 0	GENER 0	GERAD 0
Per il servizio tecnico		E - 10000	E - 10000	E - 10000	E - 10000	E - 10000
Per il servizio tecnico		E - DD	E - DD	E - DD	E - DD	E - DD

Impostazioni specifiche per ogni paese

Procedete così:

- Spegnere e riaccendere l'apparecchio.

- Premere contemporaneamente per 10 minuti il selettore della temperatura e quello dell'orologio temporizzatore.



1. Selezione del formato dell'ora

- Selezionare con la manopola di selezione rapida il formato dell'ora desiderato. Premere il selettore della temperatura della camera di cottura.

2. Selezione della lingua

- Selezionare con la manopola di selezione rapida il formato dell'ora desiderato. Premere il selettore della temperatura della camera di cottura.

3. Selezione dell'unità di temperatura

- Selezionare con la manopola di selezione rapida il formato dell'ora desiderato. Tutti i dati inseriti vengono confermati con il tasto Prog/Start.
- Se avete utilizzato la lingua "Utente", premere il selettore per la camera di cottura invece del tasto Prog/Start.

- Nel display della temperatura della camera di cottura appare il primo concetto, p. es. WATER.

- Il display generale ripete il concetto. Il cursore lampeggia sotto la prima lettera.

- Tramite la manopola di selezione rapida si può sostituire ogni lettera.

- Confermare le lettere con

- Il cursore lampeggia sotto la lettera successiva. Si proceda come appena descritto.

- Per passare al prossimo concetto premere il selettore camera di cottura. Procedere come appena descritto.

- Confermare la conclusione degli inserimenti con

Suggerimento

Se non volete eseguire tutte le impostazioni specifiche per un paese, ma modificare solamente il formato dell'ora, potete uscire dal programma immediatamente premendo il tasto Prog/Start.

Esempi di rendimento: manzo e vitello

Prodotto di cottura	Suggerimenti	Contenitori/ griglie GN adatti	Capacità in dimensioni DM					Quantità per GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
Filetto	Condire, cospargere leggermente d'olio, preriscaldare a 300°C, ca. 3 cm. di spessore, cottura media	Griglia	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1 20 x 1/1	20 x 1/1	20 x 2/1 40 x 1/1	12 pezzi	24 pezzi
Costata	Condire, cospargere leggermente d'olio, preriscaldare a 300°C, ca. 2 cm. di spessore, cottura media	Griglia	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1 20 x1/1	20 x 1/1	20 x 1/1 40 x 1/1	10 pezzi	20 pezzi
Rostbeef	Condire, cospargere leggermente d'olio, cottura media	Griglia o 20 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6 kg	12 kg
Rostbeef ***	Condire, cospargere leggermente d'olio, cottura media	Griglia o 20 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6 kg	12 kg
Prime Rib ***	Condire, cottura media	Griglia o 20 mm smaltato in granito	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	1 pezzi	2 pezzi
Arrosto di manzo (Stufato)	Preferibilmente pezzi piatti, con un diametro di 80-100 mm	90-150 mm non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 kg	12-16 kg
Arrosto di manzo***	Se necessario condire leggermente	Griglia 40 mm non forato	3 x 1/1 Griglia 1 x 1/1 40mm	5 x 1/1 Griglia 1 x 1/1 40mm	5 x 2/1 Griglia 1 x 2/1 40mm	10 x 1/1 Griglia 1 x 1/1 40mm	10 x 2/1 Griglia 1x2/1 40mm	6-8 kg	12-16 kg
Arrotolato di manzo, stufato	Condire, innaffiare con salsa calda, se necessario coprire con 20 mm 1/1 GN	65 mm non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 1/1	20-25 pezzi	40-50 pezzi
Fegato di manzo	Tagliare in fette dello stesso spessore, preriscaldare a 300°C	Griglia o 20 mm smaltato in granito	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	10 pezzi	20 pezzi
Filetto Wellington	Marcare il filetto	20 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 kg	12-16 kg
Filetto Colbert	Sbollentare le foglie di cavolo ne Combi-Vapore, cuocere il filetto con aria calda	20 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 kg	12-16 kg
Manzo lesso	Cottura sotto vuoto. Cottura a BT 106	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 kg	12-16 kg
Filetto di vitello	Condire, cospargere leggermente d'olio, preriscaldare a 300°C	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	8 pezzi	16 pezzi
Cotolette di vitello	Condire poco prima di caricare, sminuzzare, preriscaldare a 300°C	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	10 x 1/1 5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	10 pezzi	20 pezzi
Arrosto di vitello	Condire, lardellare i pezzi secchi, contenitori per salsa	Griglia 65 mm non forato	3 x 1/1 Griglia 1 x 1/1 65 mm	5 x 1/1 Griglia 1 x 1/1 65 mm	5 x 2/1 Griglia 1 x 2/1 65 mm	10 x 1/1 Griglia 1 x 1/1 65 mm	10 x 2/1 Griglia 1 x 2/1 65 mm	8 kg	16 kg
Coscia di vitello	eventualmente spiccare, contenitore per il sugo di fondo	Griglia 40 mm non forato	3 x 1/1 Griglia 1 x 1/1 40 mm	5 x 1/1 Griglia 1 x 1/1 40 mm	5 x 2/1 Griglia 1 x 2/1 40 mm	10 x 1/1 Griglia 1 x 1/1 40 mm	10 x 2/1 Griglia 1 x 2/1 40 mm	6 pezzi	12 pezzi
Ossobuco	Marinare, tagliare in fette regolari	65 mm non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	15 pezzi	30 pezzi
Petto di vitello	Non riempire troppo, glassaare ogni tanto	Griglia o 65 mm non forato	3 x 1/1 Griglia 1 x 1/1 65 mm	5 x 1/1 Griglia 1 x 1/1 65 mm	5 x 2/1 Griglia 1 x 2/1 40 mm	10 x 1/1 Griglia 1 x 1/1 65 mm	10 x 2/1 Griglia 1 x 2/1 65 mm	1 pezzi	2 pezzi
Ragú	Se inserito in crocchette, innaffiare con salsa olandese, gratinare	Griglia o 20 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	nach Ø 10-12	nach Größe pezzi
Carne bianca	Se necessario aggiungere bouquet-garni	65 mm non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 kg	12-16 kg
Spalla di vitello	Glassare ogni tanto	Griglia	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	1 pezzi	2 pezzi
Lombata di vitello	Spiccare, contenitore per la glassatura	Griglia o 40 mm non forato	3 x 1/1 Griglia 1 x 1/1 40 mm	5 x 1/1 Griglia 1 x 2/1 40 mm	5 x 2/1 Griglia 1 x 1/1 40 mm	10 x 1/1 Griglia 1 x 1/1 40 mm	10 x 2/1 Griglia 1 x 2/1 40 mm	6-8 kg	12-16 kg
Lingua di vitello (sotto vuoto)	Ev. aggiungere succo di fondo	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	3-4 kg	6-8 kg
Animelle di vitello (vapore vario)	Passare 3 volte in acqua fredda e ricominciare	40 mm non forato	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	10-14 pezzi	20-28 pezzi

BT=Cottura a basse temperature (aria calda a meno di 100°C + "Attivazione della ventola ad intervalli ") *** = Bassa temperatura, cottura prolungata

Si tenga presente che i dati di capacità si riferiscono sempre al pieno carico. In casi singoli la riduzione della quantità di carico può migliorare la qualità dei cibi. Gli alimenti sono prodotti naturali e pertanto i tempi e le temperature di cottura indicati sono solo valori indicativi ed in alcuni casi dovranno essere adeguati al singolo prodotto.

processo di cottura ca.			Quantità di carico ca.				ClimaPlus Control Informazioni supplementari - Appunti personali
1° ciclo	2° ciclo	3° ciclo	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	
250-270 ° 7 Min.			72 pezzi	120 pezzi	240 pezzi	480 pezzi	20
260 ° 8-10 Min.			60 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	20
140-160 ° 25-30 Min.	160 ° 20 Min.		18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	40 **2° ciclo** Scegli cucinoteca
120-140 ° NT 58 °	KT 53 °		18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	40 **2° ciclo** Scegli cucinoteca
120-140 ° NT 70 °	KT 55 °		2 pezzi	3 pezzi	6 pezzi	12 pezzi	20 **2° ciclo**
130 -140° 90-120 Min.			24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	90
140 ° NT 85 °	15-20 Min. o KT 80 °		24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	40 selezionabile anche attraverso la cucin oteca
130-140 ° 60-80 Min.			75 pezzi	125 pezzi	250 pezzi	500 pezzi	90
250 ° 8 10 Min.			60 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	20
160-180° KT 52 °			24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	40
150 ° NT 60 °	15 Min. o KT 55 °		24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	20 **2° ciclo**
85 ° 165 Min.			24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	100
180-220 ° KT 68 °			24 pezzi	40 pezzi	80 pezzi	160 pezzi	20
220-240 10-12 Min.			60 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	20
10 Min.	140 ° KT 75-80 °	160 ° 5 Min.	24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	40 **3° ciclo**
20 Min.	140 ° 50 Min.	170 ° 10 Min.	18 pezzi	30 pezzi	60 pezzi	120 pezzi	40 **3° ciclo**
130-140 ° ca. 90 Min.			45 pezzi	75 pezzi	150 pezzi	300 pezzi	90
15 Min.	140 ° KT 72 °	160 ° 10 Min.	3 pezzi	5 pezzi	10 pezzi	20 pezzi	40 **3° ciclo**
250 ° 6-8 Min.			30 pezzi	50 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	0
KT 75 °			24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	100
160-180 ° KT 70 °	170 ° 5 Min.		2 pezzi	3 pezzi	6 pezzi	12 pezzi	20
20 Min.	150 ° 65 Min.	170 ° 5 Min.	24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	40 **3° ciclo**
80 °			12 kg	20 kg	40 kg	80 kg	100 Tempo di cottura: è necessario un riferimento proprio
85 ° 8-10 Min.			60 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	100

Esempi di rendimento: maiale, montone ed agnello

Prodotto di cottura	Suggerimenti	Contenitori/ griglie GN adatti	Capacità in dimensioni DM					Quantità per GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
Medaglioni di maiale	Condire, cospargere leggermente d'olio, preriscaldare a 300°C, ca. 70- 80 g.	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	12 pezzi	24 pezzi
Bistecca di maiale	Al naturale, cospargere leggermente d'olio, preriscaldare a 300°C	Griglia	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	10 pezzi	20 pezzi
Cotoletta di maiale (impanata)	Ingrassare con olio o grassi per dorare	20mm smaltato in granito o alluminio forato	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	8 pezzi	16 pezzi
Cotoletta di maiale alla griglia (stufata)	Marinare, versare salsa calda	40 mm smaltato in granito	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	10 pezzi	20 pezzi
Hamburger	Preriscaldare a 300°C	20 mm smaltato in granito	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	15 pezzi	30 pezzi
Polpette	Farle delle stesse dimensioni, lavorare bene la massa	20 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	45 pezzi	90 pezzi
Costine di maiale	Glassare ogni tanto (birra scura e glace)	Griglia o 20 mm smaltato in granito	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1 Griglia	6 x 2/1 Griglia	8 kg	16 kg
Collo di maiale	Condire bene, ev. lardellare con verdura	Griglia 65 mm non forato	3 x 1/1 Rost 1 x 1/1 65 mm	5 x 1/1 Griglia 1 x 1/1 65 mm	5 x 2/1 Griglia 1 x 2/1 65 mm	10 x 1/1 Griglia 1 x 1/1 65 mm	10 x 2/1 Griglia 1 x 2/1 65 mm	8 kg	16 kg
Arrosto in crosta (pancetta di maiale farcita)	Dapprima gonfiare la crosta, tagliare in porzioni, condire bene	Griglia 40 mm non forato	3 x 1/1 Griglia 1 x 1/1 65 mm	5 x 1/1 Griglia 1 x 1/1 65 mm	5 x 2/1 Griglia 1 x 2/1 65 mm	10 x 1/1 Griglia 1 x 1/1 65 mm	10 x 2/1 Griglia 1 x 2/1 65 mm	5-7 kg	10-14 kg
Carne di maiale affumicata	Disossare, pezzi della stessa misura sulla stessa griglia, contenitore per salsa	Griglia 65 mm	3 x 1/1 Griglia 1 x 1/1 65 mm	5 x 1/1 Griglia 1 x 1/1 65 mm	5 x 2/1 Griglia 1 x 2/1 65 mm	10 x 1/1 Griglia 1 x 1/1 65 mm	10 x 2/1 Griglia 1 x 2/1 65 mm	6-8 kg	12-16 kg
Zampetta di maiale bollita	Raccogliere il fondo, ev. per i crauti	Griglia 65 mm	3 x 1/1 Griglia 1 x 1/1 65 mm	5 x 1/1 Griglia 1 x 1/1 65 mm	5 x 2/1 Griglia 1 x 2/1 65 mm	10 x 1/1 Griglia 1 x 1/1 65 mm	10 x 2/1 Griglia 1 x 2/1 65 mm	7-9 pezzi	14-18 pezzi
Stinco di maiale	Dapprima vaporizzare, incidere la pelle, condire, non ingrassare.	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 pezzi	12-16 pezzi
Prosciutto con osso	Cottura con Delta-T	Griglia	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	1 pezzi	2 pezzi
Prosciutto salmonato	Cottura con Delta-T	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5-7 kg	10-14 kg
Prosciutto in crosta di pane	Inserire in pasta di pane (panettiere)	20mm smaltato in granito o alluminio forato	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	ca. 6 kg	ca. 12 kg
Polpettone	Congiungere uniformemente la superficie superiiore, se necessario inserire in uno stampo (griglia)	40 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6 kg	12 kg
Pasticcio di fegato	Mettere in ciotole di alluminio	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4-6 kg	8-12 kg
Costolette di maiale	Cospargere bene con il condimento, cuocere al grill per 30 minuti con salsa da barbeque	Griglia o 20 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	3 kg	6 kg
Coscia di maiale	Cottura prolungata BT (Cottura notturna)	Griglia	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	9 kg	18 kg
Spalla di maiale	Con cotenna (esposizione), vaporizzare la cotenna, incidere	Griglia	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	8 kg	16 kg
Sella di montone	Come sta, sullo spiedo girevole Rational	Spiedo girevole				1 Spieß	2 Spieße		
Coscia di agnello	Disossata	Griglia	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	3 pezzi	6 pezzi
Baronstück	Glassare ogni tanto	Griglia 20 mm smaltato in granito	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	1 pezzi	2 pezzi
Coscia di agnello	Cottura sotto vuoto	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-7 kg	12-14 kg
Filetto di lombata di agnello	Cospargere bene il condimento, preriscaldare il contenitore a 300°C	Griglia o 20 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	8 pezzi	16 pezzi

KT = Temperatura del nucleo Δ = Cottura Delta T.

Si tenga presente che i dati di capacità si riferiscono sempre al pieno carico. In casi singoli la riduzione della quantità di carico può migliorare la qualità dei cibi. Gli alimenti sono prodotti naturali e pertanto i tempi e le temperature di cottura indicati sono solo valori indicativi ed in alcuni casi dovranno essere adeguati al singolo prodotto.

processo di cottura ca.			Quantità di carico ca.				ClimaPlus Control Informazioni supplementari - Appunti personali
1° ciclo	2° ciclo	3° ciclo	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	
250 ° 8-10 Min.			72 pezzi	120 pezzi	240 pezzi	480 pezzi	20
250 ° 12-15 Min.			60 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	20
200-220 ° 15-18 Min.			48 pezzi	80 pezzi	160 pezzi	320 pezzi	30
140-160 ° 50-60 Min.			60 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	90
200-220 ° 15-18 Min.			90 pezzi	150 pezzi	300 pezzi	600 pezzi	20
180 ° 10 Min.	180 ° 5 Min.		135 pezzi	225 pezzi	450 pezzi	900 pezzi	20 **2° ciclo**
150-180 ° 20 Min.	180 ° KT 72 °		16 kg	24 kg	48 kg	96 kg	40 **2° ciclo**
20 Min.	140 ° 50 Min.	180 ° 20 Min.	24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	40 **3° ciclo**
20 Min.	160 ° KT 78 °	220 ° 12 Min.	21 kg	35 kg	70 kg	140 kg	40 **3° ciclo** Scegli cucinoteca
80 ° KT 65-70 °			24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	100
70-100 Min.			27 pezzi	45 pezzi	90 pezzi	180 pezzi	100
10 Min.	150-170 ° 50 Min.	220 ° 10 Min.	24 pezzi	40 pezzi	80 pezzi	160 pezzi	40 **3° ciclo**
	IQT KT 65 ° Δ - 40 ° DELTA ON		2 pezzi	3 pezzi	6 pezzi	12 pezzi	selezionabile anche attraverso la cucinoteca
	IQT KT 60 ° Δ - 30 ° DELTA ON		21 kg	35 kg	70 kg	140 kg	selezionabile anche attraverso la cucinoteca
170 ° 90 Min.	170 ° 30 Min.		12 kg	18 kg	36 kg	72 kg	60 **2° ciclo**
10 Min.	150-170 ° 60 Min.		18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	60 **2° ciclo**
130 ° KT 70 °			18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	90
200 ° 30 Min.	220 ° 10 Min.		9 kg	15 kg	30 kg	60 kg	60 **2° ciclo**
120 °/KT 65° NT 70 °	.		18 kg	27 kg	54 kg	108 kg	60
20 Min.	140-160 ° KT 75 °	180 ° 12 Min.	16 kg .	24 kg	48 kg	196 kg	40 **3° ciclo**
140-180 ° KT 60 °	.		2 pezzi	3 pezzi	6 pezzi	12 pezzi	60
130 ° KT 54° NT 60 °	.		6 pezzi	9 pezzi	18 pezzi	36 pezzi	60
140-180 ° KT 54-58 °	.		2 pezzi	3 pezzi	6 pezzi	12 pezzi	60
70 °	.		21 kg	35 kg	70 kg	140 kg	dopo prova di propria referenza
160-180 ° NT 70 ° KT 50 °			24 pezzi	40 pezzi	80 pezzi	160 pezzi	20

Esempi di rendimento: salsicce e prodotti surgelati

Prodotto di cottura	Suggerimenti	Contenitori/ griglie GN adatti	Capacità in dimensioni DM					Quantità per GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
Salsicce caserecce	Riempire le pelli uniformemente, non legare troppo stretto	Griglia o 20 mm non forato	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	ca. 30 pezzi	ca. 60 pezzi
Bollitura di salsiccia bianca	Per agganciarle usare 2 ganci da carne, asta di ferro e griglia	Griglia	2 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	80 Paar	160 Paar
Regenerazione delle salsicce	Dispositivo automatico della temperatura del nucleo, tempo di riferimento	20 mm non forato	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	30 pezzi	60 pezzi
Sanguinaccio in fette	Non arrostire, riscaldare solo a temperatura di consumazione	20 mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	20 pezzi	40 pezzi
Gnocchi di farcia	Per la mise in place coprire con pellicola	20 mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	50 pezzi	100 pezzi
Gnocchetti di fegato	Formare bene, ingrassare leggeremente il contenitore e rivestire con carta forno	20 mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	30 pezzi	60 pezzi
Semiconserve	Peso netto 200 g.	Griglia o 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	40 pezzi	80 pezzi
Salsicce in vasetto (250 g.)	Verificare la resistenza del vetro alle temperature calde e fredde	Griglia o 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	40 pezzi	80 pezzi
P**rodotti precotti surgelati**									
Pollo Coscia	Precucinare, preriscaldare a 300ºC a pieno carico	Griglia o 20 mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	30 pezzi	60 pezzi
Cordon bleu	Precucinare, preriscaldare a 300ºC a pieno carico	20 mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	8 pezzi	16 pezzi
Bastoncini di pesce	Impanati, , preriscaldare a 300ºC a pieno carico	20 mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 21	20 x 1/1	20 x 2/1	50 pezzi	100 pezzi
Quiche Lorraine	Precucinare in stampo di alluminio di 8 cm. di diametro e 2 cm. di spessore	20 mm o alluminio forato	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	45pezzi	90 pezzi
Lasagne	Precotte	CNS 65 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	10 x 2/1 20 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1 20 x 1/1	10 pezzi	20 pezzi
Pizza	Precotta	Piastra di alluminio per forno 1/1 GN	6 x 1/1	10 x 1/1	20 x 2/1 10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1 40 x 1/1	2 pezzi	4 pezzi

KT = Temperatura del nucleo

Si tenga presente che i dati di capacità si riferiscono sempre al pieno carico. In casi singoli la riduzione della quantità di carico può migliorare la qualità dei cibi. Gli alimenti sono prodotti naturali e pertanto i tempi e le temperature di cottura indicati sono solo valori indicativi ed in alcuni casi dovranno essere adeguati al singolo prodotto.

	processo di cottura ca.		Quantità di carico ca.				
1° ciclo	2° ciclo	3° ciclo	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	ClimaPlus Control Informazioni supplementari - Appunti personali
77 ° KT 72 °			180 pezzi	300 pezzi	600 pezzi	1200 pezzi	100
75 ° 18 Min.			160 pezzi	400 pezzi	800 pezzi	1600 pezzi	100
80 ° KT 75 °			180 pezzi	300 pezzi	600 pezzi	1200 pezzi	100
130 ° 6 Min.	140 ° 2 Min.		120 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	800 pezzi	0 **2° ciclo**
80 ° 10-15 Min.			300 pezzi	500 pezzi	1000 pezzi	2000 pezzi	100
15 Min.			180 pezzi	300 pezzi	600 pezzi	1200 pezzi	100
40 Min.			120 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	800 pezzi	100
50 Min.			120 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	800 pezzi	100
180 ° 20-25 Min.			180 pezzi	300 pezzi	600 pezzi	1200 pezzi	60
180 ° 25-30 Min.			180 pezzi	300 pezzi	600 pezzi	1200 pezzi	60
200-220 ° 20-25 Min.			300 pezzi	500 pezzi	1000 pezzi	2000 pezzi	20
200 ° 20-25 Min.			270 pezzi	450 pezzi	900 pezzi	1800 pezzi	60
140 ° 25-30 Min.			270 pezzi	450 pezzi	900 pezzi	1800 pezzi	40
200 ° 10-12 Min.			270 pezzi	450 pezzi	900 pezzi	1800 pezzi	30

Esempi di rendimento: volatili, selvaggina e patés

Prodotto di cottura	Suggerimenti	Contenitori/ griglie GN adatti	Capacità in dimensioni DM					Quantità per GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
Sella di capriolo	Lardellare, mettero lo spiedo nel midollo	Griglia o 20 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 pezzi	4 pezzi
Cosciotto di capriolo	Disossare, condire, staccare e legare	Griglia ó 65 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5-6 kg	10-12 kg
Spalle di capriolo	Lardellare, marinare	65 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6 kg	12 kg
Ragú di capriolo	Cucinare sotto vuoto, ca. 2 kg. per sacchetto, p. es. nei tempi liberi	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 kg	8 kg
Sella di lepre	Lardellare, condire, preriscaldare a 300ºC	Griglia o 20 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 21	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 pezzi	12-16 pezzi
Cosciotto di lepre spiccato	Marinare, condire, aggiungere salsa calda	20 mm non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	12 pezzi	24 pezzi
Arrosto di capriolo	Stufare in contenitori GN o mise in place, per ore di punta	100 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	8 kg	16 kg
Fagiano	Lardellare, condire, preriscaldare a 300ºC	Griglia o 20 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 pezzi	12-16 pezzi
Anatra selvatica	Condire, lardellare	Griglia o 20 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	3 pezzi	6 pezzi
Volatili	Insalate, antipasti, ecc…	20, 40 o 60 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6 kg	12 kg
Tacchino	Ev. farcire, glassare ogni tanto	Griglia o 40 mm no forato	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	2 pezzi	4 pezzi
Tacchino (disossato)	Ev. condire con lardo, o spiccare con ananas e papavero	Griglia o 20 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 pezzi	8 pezzi
Oca	Ev farcire, condire e glassare	Griglia o 40 mm smaltato in granito	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	2 pezzi	4 pezzi
Petto d'anatra (a bassa temperatura)	Abbrustolire rapidamente e continuare a cucinare a bassa temperatura	Griglia o 20 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	8 pezzi	16 pezzi
Petto d'anatra (cotto sotto vuoto)	Disossare, cucinare bene sotto vuoto	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	10 pezzi	20 pezzi
Pollo (intero)	Asciugare, frizionare il condimento, legare	Griglia di pollo	2 x 1/1	3 x 1/1	6 x 2/1	6 x 1/1	12 x 1/1	8 pezzi	16 pezzi
2 polli (interi)	Togliere dal frigorifero alcuni minuti prima di caricarer	Griglia di pollo	2 x 1/1	3 x 1/1	6 x 2/1	6 x 1/1	12 x 1/1	8 pezzi	16 pezzi
3 polli (interi)	I polloi non possono essere surgelati	Griglia di pollo	2 x 1/1	3 x 1/1	6 x 2/1	6 x 1/1	12 x 1/1	8 pezzi	16 pezzi
Pollo (1/2)	Posizionare in modo uniforme sulla griglia	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	8 pezzi	16 pezzi
Coscia di pollo	Posizionare la coscia sulla griglia	Griglia	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	10-12 pezzi	20-24 pezzi
Paté à la Maison	Riempire uniformemente le forme	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 kg	12-16 kg
Tarrina di selvaggina	Cottura a bassa temperatura, forme di 2 kg.	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 pezzi	8 pezzi
Paté di fegato	Coprire bene la forma di paté	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6 kg	12 kg
Paté di pollo	Livellare bene la parte superiore	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6 kg	12 kg
Galatina di fegato d'oca	Dare la forma prima della cottura	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5 kg	10 kg

KT = Temperatura del nucleo BT = Cottura a bassa temperatura (aria calda a meno di 100ºC + "Attivazione della ventola ad intervalli ")

Si tenga presente che i dati di capacità si riferiscono sempre al pieno carico. In casi singoli la riduzione della quantità di carico può migliorare la qualità dei cibi. Gli alimenti sono prodotti naturali e pertanto i tempi e le temperature di cottura indicati sono solo valori indicativi ed in alcuni casi dovranno essere adeguati al singolo prodotto.

	processo di cottura ca.		Quantità di carico ca.				
1° ciclo	2° ciclo	3° ciclo	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	ClimaPlus Control Informazioni supplementari - Appunti personali
220 ° 25 Min.			6 pezzi	10 pezzi	20 pezzi	40 pezzi	20
140-160 ° 60-70 Min.			18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	90
140-150 ° 80-100 Min.			18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	90
75 °			12 kg	20 kg	40 kg	80 kg	registrare secondo la propria referenza
200-220 ° 15-20 Min.			24 pezzi	40 pezzi	80 pezzi	160 pezzi	40
140-160 ° 50 Min.			36 pezzi	60 pezzi	120 pezzi	240 pezzi	90
130-140 ° 90-120 Min.			24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	90
160-180 ° 25-30 Min.	220° 5 Min.		18 pezzi	30 pezzi	60 pezzi	120 pezzi	20 **2° ciclo**
140-160 ° 60 -70 Min.			9 pezzi	15 pezzi	30 pezzi	60 pezzi	20 **2° ciclo**
85 ° KT 78 °			18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	100
130 ° 100 -130 Min.	150 ° 20 Min.		4 pezzi	6 pezzi	12 pezzi	24 pezzi	40 **2° ciclo**
140 ° NT 80 Min. KT 72 °			9 pezzi	15 pezzi	30 pezzi	60 pezzi	60
140-160 ° 120 -150 Min.	150 ° 20 Min.		4 pezzi	6 pezzi	12 pezzi	24 pezzi	30 **2° ciclo**
160 ° 5 Min. KT 50-54 °			24 pezzi	40 pezzi	80 pezzi	160 pezzi	40
70 °			30 pezzi	50 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	registrare secondo la propria referenza
			16 pezzi	24 pezzi	48 pezzi	96 pezzi	selezionare attraverso la cucinoteca **1.** GRILHAEHN
			16 pezzi	24 pezzi	48 pezzi	96 pezzi	selezionare attraverso la cucinoteca **2.** CC-HAEHN
			16 pezzi	24 pezzi	48 pezzi	96 pezzi	selezionare attraverso la cucinoteca **3.** REG-HAEN
200 ° 30 Min.			24 pezzi	40 pezzi	80 pezzi	160 pezzi	60
220 ° 18 Min.			72 pezzi	120 pezzi	240 pezzi	480 pezzi	60
78 ° KT 72 °			24 pezzi	40 pezzi	80 pezzi	160 pezzi	100
80 ° KT 70 °			12 pezzi	20 pezzi	40 pezzi	80 pezzi	100
130 ° 40 Min.			18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	40
140-150 ° ca. 80 Min.	ca. 20 Min.		18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	40 **2° ciclo**
73 ° 120 Min.			15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	100

Esempi di rendimento: pesce, molluschi e crostacei

Prodotto di cottura	Suggerimenti	Contenitori/ griglie GN adatti	Capacità in dimensioni DM					Quantità per GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
Salmone (Pezzi interi)	Sostenere il salmone con patate, aprire la pancia verso l'esterno, inserire la sonda termica	20 mm non forato o 40 mm	2 x 1/1	4 x 1/1	4 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	1 pezzi	2 pezzi
Filetto di trota salmonata, di salmone	Nelle stoviglie da portata, aggiungere fumets o vino	Griglia o 20 mm non forato	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	20 pezzi 15 pezzi	40 pezzi 30 pezzi
Soufflé di salmone	Darioles, crocchette, stampi da pasticcio, tenere conto della conducibilità del materiale	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	15-20 pezzi	30-40 pezzi
Rombo (intero)	Con verdura, tenere conto della conducibilità del materiale	40 mm non forato	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	1 pezzi	2 pezzi
Ipoglosso (in porzioni)	Sale, pepe, erbe aromatiche tritate, vino bianco	40 mm non forato	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	15 Port.	30 Port.
Involtini di sogliola	Condire, aggiungrere bouquet poisson, ecc.	40 mm non forato	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	30 pezzi	60 pezzi
Platessa	La parte chiara resta sopra, preriscaldare a 300°C, cucinare in contenitore ingrassato	20 mm smaltato di granito	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	4-5 pezzi	8-10 pezzi
Trote al forno	Condire, cospargere leggermente d'olio, preriscaldare a 300°C	20 mm smaltato di granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	8-10 pezzi	16-20 pezzi
Trota al blue	Ev. condire leggermente l'interno, rivoltare i lembi della pancia verso l'esterno	20 mm o 40 mm non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	8-10 pezzi	16-20 pezzi
Orata (su verdure julienne)	Prima sbollentare le verdure	40 mm non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	10-12 pezzi	20-24 pezzi
Molluschi	Aggiungere vino, verdure, ecc…	40 o 65 mm forato/non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	1-2 kg	2-4 kg
Gnocchetti di pesce	Formare bene e coprire con pellicola	40 mm non forato	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	50 pezzi	100 pezzi
Tarrina di pesce	Livellare bene e coprire	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	3 pezzi	6 pezzi
Mousseline di salmone	Coprire con un contenitore GN piano	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 pezzi	40 pezzi
Dariole di gamberetti	Coprire con un contenitore GN piano	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	25 pezzi	50 pezzi
Astice	Posizionare uniformemente	20 mm non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 pezzi	40 pezzi
Cottura sotto vuoto:									
Sogliola	Cottura sotto vuoto	Griglia	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	6-8 pezzi	12-16 pezzi
Scampi	Cottura sotto vuoto	Griglia	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	80 pezzi	160 pezzi
Prodotti precotti surgelati									
Pesce, gratinato in carta di alluminio, più porciones	Preriscaldare a 300°C granito o allu. forato	20 mm smaltato in							
Orata precotta, impanata	Preriscaldare a 300°C	20 mm smaltato in granito o allu. forato	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	12 pezzi	24 pezzi
Pescw gratinato in porzioni	Preriscaldare a 300°C	20 mm smaltato in granito o allu. forato	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	15 pezzi	30 pezzi
Filetto di merluzzo (precotto)	Preriscaldare a 300°C	20 mm smaltato in granito o allu. forato	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	18 pezzi	36 pezzi
			6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	18 pezzi	36 pezzi

KT = Temperatura del nucleo

Si tenga presente che i dati di capacità si riferiscono sempre al pieno carico. In casi singoli la riduzione della quantità di carico può migliorare la qualità dei cibi. Gli alimenti sono prodotti naturali e pertanto i tempi e le temperature di cottura indicati sono solo valori indicativi ed in alcuni casi dovranno essere adeguati al singolo prodotto.

	processo di cottura ca.			Quantità di carico ca.				ClimaPlus Control Informazioni supplementari - Appunti personali
	1° ciclo	2° ciclo	3° ciclo	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	
	78 ° KT 62-65 °			2 pezzi	3 pezzi	6 pezzi	12 pezzi	
	75 ° 6-8 Min. 80 °8-10 Min.			120 pezzi 90 pezzi	200 pezzi 150 pezzi	400 pezzi 300 pezzi	800 pezzi 600 pezzi	
	70 ° 15 Min.			60 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	
	80 ° 25 Min.			6 pezzi	10 pezzi	20 pezzi	40 pezzi	
	75 ° 12 Min.			90 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.	
	75 ° 12 Min,			180 pezzi	300 pezzi	600 pezzi	1200 pezzi	
	250 ° 15 Min.			30 pezzi	50 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	
	250 ° 15 Min.			30 pezzi	50 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	
	100 ° 10-15 Min.			30 pezzi	50 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	
	95 ° 12 Min.			36 pezzi	60 pezzi	120 pezzi	240 pezzi	
	78 ° 10-15 Min.			6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	
	75 ° 8-10 Min.			300 pezzi	500 pezzi	1000 pezzi	2000 pezzi	
	72 ° KT 62 °			9 pezzi	15 pezzi	30 pezzi	60 pezzi	
	70 ° 15 Min.			60 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	
	70 ° 35 Min.			75 pezzi	125 pezzi	250 pezzi	500 pezzi	
	72 ° KT 62 °			60 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	
	72 ° 15 Min.			48 pezzi	80 pezzi	160 pezzi	320 pezzi	
	76 ° 12 Min.			480 pezzi	800 pezzi	1600 pezzi	3200 pezzi	
	180 ° 30 Min.			72 pezzi	120 pezzi	240 pezzi	480 pezzi	
	160 ° 20 Min.			90 pezzi	150 pezzi	300 pezzi	600 pezzi	
	180 ° 25 Min.			108 pezzi	180 pezzi	360 pezzi	720 pezzi	
	175 ° 20 Min.			108 pezzi	180 pezzi	360 pezzi	720 pezzi	

Esempi di rendimento: Verdure, contorni

Prodotto di cottura	Suggerimenti	Contenitori/ griglie GN adatti	Capacità in dimensioni DM					Quantità per GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
Broccoli	Prodotto surgelato (se freschi usare contenitore forato, raffreddare con acqua gelata) non forato	65 mm forato o	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5 kg	10 kg
Cavolfiore	Fresco, suddiviso in quarti, levare il tronco	65 mm forato o non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	ca. 4 Köpfe	ca. 8 Köpfe
Cavoletti	Prodotto surgelato, condire surgelato, ungere con burro solo prima del servizio	65 mm non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5 kg	10 kg
Spinaci	Freschi	65 mm forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 kg	4 kg
Cavolo rapa	Prodotto surgelato, tagliato a listerelle, fresco	65 mm forato o non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5 kg	10 kg
Carote alla parigina	Prodotto surgelato, controllare che la scongelazione sia regolare	65 mm forato o non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5 kg	10 kg
Pisellini	Prodotto surgelato, controllare che la scongelazione sia regolare	65 mm forato o non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5 kg	10 kg
Asparagi	Raggruppati nel fondo, sciolti con o senza salsa di fondo	65 mm forato o non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2-3 kg	4-6 kg
Pomodori	Sbollentare, p.es. per Tomates concessèes, insalata	20, 40 mm, o 65 mm forato	5 x 1/1 3 x 1/1	10 x 1/1 5 x 1/1	10 x 2/1 5 x 2/1	20 x 1/1 10 x 1/1	20 x 2/1 10 x 2/1	45 pezzi	90 pezzi
Fagiolini	Prodotto surgelato, interi o tagliati, se freschi sbollentare, raffreddare con acquaghiacciata	65 mm forato o non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5 kg	10 kg
Funghi	Spruzzare con limone, event. aggiungere vino bianco	65 mm non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 kg	4 kg
Verza (sbollentare)	Togliere il tronco	65 mm forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2-3 Köpfe	4-6 Köpfe
Peperoni (ripieni)	Sistemare nel contenitore con l'apertura verso il basso	65 mm non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20-25 pezzi	40-50 pezzi
Cavolfiore gratinato	Preriscaldare ogni secondo piano di inserimento	Griglia o 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 Port.	60 Port.
Piatti di verdura mista (Vassoi di servizio)	Preccotti, cospargere con burro o simili solo al momento del servizio	Griglia o 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 pezzi	8 pezzi
Verdura conservata	Verificare il diametro dei vasetti. Contenuto 1 litro	Griglia o 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	10-15 pezzi	20-30 pezzi
Soufflé di verdura	Distribuire la verdura in modo uniforme	40 ó 65 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 Port.	60 Port.
Budino di verdura	Ungere bene le forme, coprire con pellicola oppure con contenitore GN piatto	Griglia o 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	15-20 pezzi	30-40 pezzi
Involtini di cavolo	Sbollentare bene le foglie (per prodotti surgelati, preriscaldare a 300°C)	65 mm forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	25 pezzi	50 pezzi
Omelette alla contadina	Distribuire la pasta in modo uniforme, riempire fino a 1 o 2 cm sotto il bordo	40 o 65 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 Port.	60 Port.
Legumi a bagno	Mettera a bagno freddo e lasciar riposare. Così si riduce il tempo di cottura	40 o 65 mm smaltato in granito	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	2 kg	4 kg
Soufflé integrale	Tenere conto del tempo di ammollo dei chicchi	40 o 65 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 Port.	60 Port.
Moussaka	Riempire fino a 2 cm sotto il bordo superiore	40 o 65 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 Port.	60 Port.
Cottura sottovuoto carote, finocchio	Tagliati in bastoncini, in quadretti, in sacchetti per una o per più porzioni	Griglia	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	3-9 kg	6-18 kg

I contenitori forati riducono i tempi di cottura

Si tenga presente che i dati di capacità si riferiscono sempre al pieno carico. In casi singoli la riduzione della quantità di carico può migliorare la qualità dei cibi. Gli alimenti sono prodotti naturali e pertanto i tempi e le temperature di cottura indicati sono solo valori indicativi ed in alcuni casi dovranno essere adeguati al singolo prodotto.

	processo di cottura ca.			Quantità di carico ca.				ClimaPlus Control Informazioni supplementari - Appunti personali
1° ciclo	2° ciclo		3° ciclo	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	
100 ° 15-18 Min.				15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	100
100 ° 18 Min.				12 Köpfe	20 Köpfe	40 Köpfe	80 Köpfe	100
100 ° 15-18 Min.				15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	100
100 ° 8 Min.				6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	100
100 ° 15-18 Min.				15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	100
100 ° 15-18 Min.				15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	100
100 ° 15-18 Min.				15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	100
100 ° 15-20 Min.				9 kg	15 kg	30 kg	60 kg	100
100 ° 1-2 Min.				225 pezzi 135 pezzi	450 pezzi 225 pezzi	900 pezzi 450 pezzi	1800 pezzi 900 pezzi	100
100 ° 15-18 Min.				15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	100
100 ° 10-12 Min.				6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	100
100 ° 6-8 Min.				9 Köpfe	12 Köpfe	30 Köpfe	60 Köpfe	100
160-180 ° 45 Min.				75 pezzi	125 pezzi	250 pezzi	500 pezzi	90
250 ° 8-10 Min.				90 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.	20
110-130 ° 8-10 Min.				12 pezzi	20 pezzi	40 pezzi	80 pezzi	60
90 ° 40 Min.				45 pezzi	75 pezzi	150 pezzi	250 pezzi	
140 ° 30 Min.	160 ° 15 Min.			90 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.	60 **1° ciclo** 0 **2° ciclo**
90-95 ° 20 Min.				60 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	100
140 ° 40 Min.	160 ° 10 Min.			75 pezzi	125 pezzi	250 pezzi	500 pezzi	20 **2° ciclo**
140 ° 15 Min.	160 ° 30 Min.			90 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.	20 **2° ciclo**
80-100 ° 10-20 Min.				12 kg	20 kg	40 kg	80 kg	100
140 ° 30 Min.	160 ° 15 Min.			90 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.	60 **1° ciclo** 0 **2° ciclo**
140 ° 30 Min.	160 ° 15 Min.			90 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.	60 **1° ciclo** 0 **2° ciclo**
100 ° 15-25 Min.				30 kg	45 kg	80-90 kg	180 kg	100

Esempi di rendimento: uova, contorni

Prodotto di cottura	Suggerimenti	Contenitori/ griglie GN adatti	Capacità in dimensioni DM					Quantità per GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
Uova (sode)	Prendere il tempo dal momento in cui il vetro della porta si appanna (per uova alla coque 7 minuti)	65 mm forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	60-100 pezzi	120-200 pezzi
Uova in camicia	Coprire con un fogle o con con contenitore GN	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 pezzi	40 pezzi
Uova sbattute Royal	In forme o contenitori GN	Griglia o 65 mm non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 Liter	8 Liter
Uova sbattuta in trippa	Attaccare alle griglie ed appendere al carrello a sospensione	Griglia ó 20 mm	abhängig von der Darmdicke und Länge						
Soufflé di uova	Bollire il latte, aggiungere le uova, e coprire	65 mm non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 Liter	8 Liter
Uova strapazzate	Sbattere le uova con latte o panna, coprire	65 mm non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 Liter	8 Liter
Crepes svedesi	Ingrassare il contenitore, mantenere la pasta compatta, preriscaldare	40 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 Liter	4 Liter
Quiche	Lardo, cipolla, verdure, formaggio, uova sbattute, pasta precotta, preriscaldare	20 mm smaltato in granito o allum. forato	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	10 pezzi	20 pezzi
Patate lesse	Tagliate in senso trasversale, salare, mescolare bene	100-150 mm forato	3 x 100 2 x 150	5 x 100 3 x 150	5 x 100 3 x 150	10 x 100 6 x 150	10 x 100 6 x 150	8-14 kg	16-28 kg
Patate con la buccia	Anche le patate grandi si possono cucinare nella griglia come le "Patate Idaho"	100-150 mm forato	3 x 100 2 x 150	5 x 100 3 x 150	5 x 100 3 x 150	10 x 100 6 x 150	10 x 100 6 x 150	6-12 kg	14-24 kg
Gnocchi/canederli	Non perdere di vista l'aggiunta d'acqua ed i tempi di cottura	20 mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	30 pezzi	60 pezzi
Patate fritte/arroste	Cocinate al punto giusto, fare attenzione alla disposizione, preriscaldare a 300°C	40 mm smaltato in granito	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	2 kg	4 kg
Patate al cartoccio	Avvolgere le patate con cara di allumino (ev. dapprima vaporizzare), preriscaldare a 300°C	Griglia ó 20 mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	20 pezzi	40 pezzi
Patate gratinate	Fare attenzione alla uniformità ed alla resistenza alla fetta	40 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 Port.	60 Port.
Patate Macaire	Prodotto surgelato, distribuire in modo uniforme nel contenitore, preriscaldare a 300°C	20 mm smaltato in granito o alluminio forato	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	40 pezzi	80 pezzi
Patate cotte sotto vuoto	Tagliate in quattro parti o altre forme	Griglia	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	4-4,5 kg	8--9 kg
Riso	Chicci lunghi. Fondo – acqua – brodo: rapporto 2:1, l'ammolo riduce il tempo di cottura	65 mm non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 kg	4 kg
Riso selvaggio	Rapporto 3:1, lascare per un tempo sufficiente in ammolo riduce i tempi di cottura	65 mm non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 kg	4 kg
Riso con il latte	3 parti di latte, 1 parte di riso con chicchi rotondi, cannella, zucchero, vaniglia	65 mm non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 kg	4 kg
Pasta (rigenerare)	Spaghetti, Spätzle, tagliatelle, ecc…	65 mm non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 kg	4 kg
Cannelloni	Coprire bene con salsa	65 mm non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 Port.	60 Port.
Lasagne	Fino a ca. 2 cm sotto il bordo del contenitore	65 mm non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 Port.	40 Port.
Soufflé di pasta	Versare bene la pasta d'uova e mescolare bene con la neve	40 mm o 65 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 Port.	40 Port.

NT = cottura bassa temperatura (aria calda sotto 100°C +„ventola ad intervalli) KT = Temperatura nucleo.

Si tenga presente che i dati di capacità si riferiscono sempre al pieno carico. In casi singoli la riduzione della quantità di carico può migliorare la qualità dei cibi. Gli alimenti sono prodotti naturali e pertanto i tempi e le temperature di cottura indicati sono solo valori indicativi ed in alcuni casi dovranno essere adeguati al singolo prodotto.

	processo di cottura ca.		Quantità di carico ca.				ClimaPlus Control
1° ciclo	2° ciclo	3° ciclo	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	Informazioni supplementari - Appunti personali
100 ° 10-12 Min.			300 pezzi	500 pezzi	1000 pezzi	2000 pezzi	100
90 ° 6-8 Min.			60 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	100
85 ° 30 Min.			12 Liter	20 Liter	40 Liter	80 Liter	100
85 ° 30 Min.			ca. 15 Liter	30 Liter	60 Liter	120 Liter	100
90 ° 20 Min.			12 Liter	20 Liter	40 Liter	80 Liter	100
90 ° 20 Min.			12 Liter	20 Liter	40 Liter	80 Liter	100
200 ° 20 -25 Min.			6 Liter	10 Liter	20 Liter	40 Liter	30
180 ° 20 Min.	200 ° 25 Min.		60 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	40 **2° ciclo**
100 ° 30-40 Min.			24 kg	42 kg	80-90 kg	160-180 kg	100
100 -130 ° 45-50 Min.			18 kg	36 kg	60-72 kg	120-154 kg	100
100 ° 20-25 Min.			180 pezzi	300 pezzi	600 pezzi	1200 pezzi	100
230 ° 15 Min.			12 kg	20 kg	40 kg	80 kg	20
180 -200 ° 40-45 Min.			120 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	800 pezzi	90
150 ° 30 Min.	170 ° 15 Min.		90 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.	60 **1° ciclo** 0 **1° ciclo**
200-220° 15-18 Min.			240 pezzi	400 pezzi	800 pezzi	1600 pezzi	20
100 ° 25-30 Min.			20-25 kg	40-45 kg	80-90 kg	180 kg	100
100 ° 35-40 Min.			6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	100
100 ° 45 Min.			6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	100
90-100 ° 35-40 Min.			6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	100
100 ° 10 Min.			6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	100
150 ° 30-35 Min.			90 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.	90
140 ° 30 Min.	160 ° 15 Min.		90 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.	60 **2° ciclo** 0 **2° ciclo**
150 ° 30 Min.	170 ° 15 Min.		60 Port.	100 Port.	200 Port.	400 Port.	100 **2° ciclo**

Esempi di rendimento: pasticceria, pane, panini, dessert. 1ª parte

Prodotto di cottura	Suggerimenti	Contenitori/ griglie GN adatti	Capacità in dimensioni DM					Quantità per GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
Strudel di mele	Pennellare con uovo, latte ed acqua zuccherata	20 mm smaltato in granito o allum. forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 pezzi	4 pezzi
Strudel di mele (surgelato)	Event. pennellare con Liason, preriscaldare	20 mm smaltato in granito o allum. forato	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	10 pezzi	20 pezzi
Pan di spagna (rotolo)	Stendere bene, preriscaldare a temperatura di cottura	20 mm smaltato in granito	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	1 kg	2 kg
Pan di spagna (torta)	26 cm di diametro, preriscaldare ogni secondo piano di cottura	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 Formen	4 Formen
Pasta sfoglia, sfogliate, fleurons	Pennellare perfettamente con uovo, preriscaldare	20 mm smaltato in granito o allum. forato	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	12-15 pezzi	24-30 pezzi
Pasta sfoglia, sfogliate, fleurons	Umidificare nei primi minuti per 10-30 secondi	20 mm smaltato in granito o allum. forato	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	12-15 pezzi	24-30 pezzi
Paste di pasta sfoglia	Ogni secondo piano di cottura	20 mm smaltato in granito o allum. forato	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	je nach Größe	je nach Größe
Paste di pasta sfoglia	Umidificare a secondo del fabbisgnoo ogni secondo piano di cottura	20 mm smaltato in granito o allum. forato	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	20 pezzi	40 pezzi
Pasta sfoglia ripiena (ricotta, ecc…)	Posizionare in modo uniforme, event. pennellare con uovo	20 mm smaltato in granito o allum. forato	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	12 pezzi	24 pezzi
Torte da piastra	Ogni secondo piano di cottura	20 o 40 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 Port.	60 Port.
Pata chou * (bigne))	Devono essere di dimensioni uniformi	20 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	15 pezzi	30 pezzi
Trancio di Natale	Mettere in un contenitore ben coperto	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 kg	4 kg
Croissant	Lievitare a vapore 30ºC ad intermittenza, se di alluminio forato, coprire con carata forno	20 mm smaltato in granito o allum. forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	12 pezzi	24 pezzi
Torta di frutta	Pan di spagna pesante (per 1/1 GN) (7 uova, 30 gr. di zucchero per uovo, 40 gr. di farina)	40 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	´40 Port.	80 Port.
Composte	Tagliare la frutta, dopo la cottura a vapore, lasciar riposare	65 mm non forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 Port.	60 Port.
Guarnizioni di frutta	Mele, pere, ecc. tourniere	20 mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	30 pezzi	60 pezzi
Frutta calda	Prodotto surgelado, lamponi, fragole, more, nelle stoviglie di portata	Griglia	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	15 pezzi	30 pezzi
Conserve di frutta (Vasetti)	Diam. 10-12 cm, p. es. pere, capacità un litro	Griglia o 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	10 pezzi	20 pezzi
Budino	Rivestire la forma quadrata (pellicola o carta forno)	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 pezzi	8 pezzi
Creme caramel (vasetto)	Dariole, coccotte, timbales, ecc…	Griglia o 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	40 pezzi	80 pezzi

* Per prodotti freschi preriscaldare alla temperatura di cottura.

Si tenga presente che i dati di capacità si riferiscono sempre al pieno carico. In casi singoli la riduzione della quantità di carico può migliorare la qualità dei cibi. Gli alimenti sono prodotti naturali e pertanto i tempi e le temperature di cottura indicati sono solo valori indicativi ed in alcuni casi dovranno essere adeguati al singolo prodotto.

	processo di cottura ca.			Quantità di carico ca.				ClimaPlus Control Informazioni supplementari - Appunti personali
1° ciclo	2° ciclo		3° ciclo	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	
170-190 ° 40-50 Min.				6 pezzi	10 pezzi	20 pezzi	40 pezzi	30
180 ° 25 Min.				60 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	30
180-200 ° 12 Min.				6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	60
170-160 ° 30-40 Min.				6 Formen	10 Formen	20 Formen	40 Formen	60
160 ° 12 Min.	200 ° 5 Min.			45 pezzi	75 pezzi	150 pezzi	300 pezzi	60 **2° ciclo**
180 ° 20 Min.				45 pezzi	75 pezzi	150 pezzi	300 pezzi	60
200 ° 10 Min	200 ° 15 Min.			nach Größe des Backgutes				60 **2° ciclo**
200 ° 15-18 Min.				60 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	60
180 ° 20-25 Min.				72 pezzi	120 pezzi	240 pezzi	480 pezzi	40
160 ° 40-50 Min.				90 Port.	150 Port	300 Port	600 Port	40
180 ° 15 Min.	160° 15 Min.			45 pezzi	75 pezzi	150 pezzi	300 pezzi	100 **1° ciclo** 0 **2° ciclo**
160 ° 55 Min.				6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	60
190 ° 15-20 Min.				36 pezzi	60 pezzi	120 pezzi	240 pezzi	40 Scegli cucinoteca
170-180 ° 25-30 Min.				120 Port.	200 Port	400 Port	800 Port	60
100 ° 8-10 Min.				90 Port.	150 Port	300 Port	600 Port	100
100 ° 6-8 Min.				180 pezzi	300 pezzi	600 pezzi	1200 pezzi	100
80-90 ° 4-6 Min.				90 pezzi	150 pezzi	300 pezzi	600 pezzi	100
100 ° 50-60 Min.				30 pezzi	50 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	100
90 ° 45 Min.				12 pezzi	20 pezzi	40 pezzi	80 pezzi	100
85 ° 35 Min.				120 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	800 pezzi	100

Esempi di rendimento: pasticceria, pane, panini, dessert. 2ª parte

Prodotto di cottura	Suggerimenti	Contenitori/ griglie GN adatti	Capacità in dimensioni DM					Quantità per GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
Torta lievitata	Ogni secondo piano di inserimento	20 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 kg	4 kg
Treccia al lievito	500 g. Durante la cottura pennellare con acqua zuccherata	20 mm smaltato in granito o allum. forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 pezzi	4 pezzi
Torta di ricotta	Ungere bene la massa	40 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	40 Port.	80 Port.
Trancio alla ricotta	Precuovere la pasta frolla, insaporirla, frutta, ricotta	40 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	50 Port.	100 Port.
Dolce marmorizzato	Ungere bene le forme	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 Formen	8 Formen
Pane di farina mista	Umidificare i primi minuti e lasciar riposare	20 mm smaltato in granito o allum. forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	3 pezzi	6 pezzi
Pasta frolla	Aspettare che la consistenza sia uniforme in tutti i punti	20 mm smaltato in granito	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	24 pezzi	48 pezzi
Farciti	La temperatura di cottura dipende dal ripieno	20 mm smaltato in granito o allum. forato	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	10 pezzi	20 pezzi
Torta paradiso	Appoggiare la forma sopra la griglia	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 pezzi	8 pezzi
Savarin	Rivestire bene le forme, preriscaldare	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	10 pezzi	20 pezzi
Trancio	Pasta leggera	Griglia	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 Formen	8 Formen
Torta sbriciolata	Cospargere le briciole uniformemente	20 o 40 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	40 Port.	80 Port.
Wiener-Boden	Distribuire bene la massa	20 mm smaltato in granito	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1		
Panini, rosette	A seconda del carico, umidificare ogni secondo piano inserimento	Aluminio forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	15 pezzi	30 pezzi
Pane bianco (700 gr.)	Ogni secondo piano di inserimento	20 mm smaltato in granito o allum. forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 pezzi	8 pezzi
Sfornare baguette, panini, ecc.	Collocare nella forma	20 mm smaltato in granito o allum. forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	15-20 pezzi	30-40 pezzi
Pane da toast	Event. ingrassare leggermente con burro	Griglia	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	15-18 pezzi	30-36 pezzi
Frutta cotta sotto vuoto	Aggiungere vino, liquore, ecc. …	Griglia	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	4 kg	8 kg
Lumachine alla cannella	Lievitare a vapore a "Vapor" 30° C	20 mm smaltato in granito o allum. forato	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	12 pezzi	24 pezzi
Schiacciata di prugne	Coprire bene la frutta	20 mm smaltato in granito	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 Port.	60 Port.

Per prodotti freschi preriscaldare generalmente alla temperatura di cottura.

Si tenga presente che i dati di capacità si riferiscono sempre al pieno carico. In casi singoli la riduzione della quantità di carico può migliorare la qualità dei cibi. Gli alimenti sono prodotti naturali e pertanto i tempi e le temperature di cottura indicati sono solo valori indicativi ed in alcuni casi dovranno essere adeguati al singolo prodotto.

	processo di cottura ca.		Quantità di carico ca.				
1° ciclo	2° ciclo	3° ciclo	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	ClimaPlus Control Informazioni supplementari - Appunti personali
160 ° 10 Min.	180 ° 15 Min.		6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	60 **2° ciclo**
160 ° 35 Min.			6 pezzi	10 pezzi	20 pezzi	40 pezzi	50
130 ° 60 Min.			150 Port.	250 Port.	500 Port.	1000 Port.	40
170 ° 25 Min.			150 Port.	250 Port.	500 Port.	1000 Port.	60
160 ° 45 Min.			12 Formen	20 Formen	40 Formen	80 Formen	80
160-180 ° 75-85 Min.			9 pezzi	15 pezzi	30 pezzi	60 pezzi	100 1/2 Lüfter
175 ° 12 Min.			144 pezzi	240 pezzi	480 pezzi	900 pezzi	100
170-180 ° 16-18 Min.			60 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	60
160-180 ° 16-18 Min.			12 pezzi	20 pezzi	40 pezzi	80 pezzi	60
175-180 ° 15 Min.			30 pezzi	50 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	60
160 ° 50-70 Min.			12 Formen	20 Formen	40 Formen	80 Formen	100
160-180 ° 30-35 Min.			120 Port.	200 Port.	400 Port.	800 Port.	80
180 ° 10-12 Min.							80
170 ° 17 Min.			45 pezzi	75 pezzi	150 pezzi	300 pezzi	60
180-200 ° 30-40 Min.			12 pezzi	20 pezzi	40 pezzi	80 pezzi	0 ultimi 10 Min.
160 ° 4-8 Min.			60 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	90
250 ° 5 Min.			108 pezzi	180 pezzi	360 pezzi	720 pezzi	20
80-100 ° 20-30 Min.			24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	100
190 ° 10 Min.			36 pezzi	60 pezzi	120 pezzi	240 pezzi	80
160 ° 35 Min.			90 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.	20

Contenitori gastronorm

Acciaio al cromo-nichelio (CNS)

- Inossidabili
- Maggiore stabilità grazie al bordo doppio
- Maggiore sicurezza nell'afferrarli
- Lunga durata

Acciaio al cromo-nichelio (CNS) forati

- Con perforazione anche radiale – Maggiore permeabiità del vapore
- Diametro dei fori più grande – Migliore qualità di cottura
- Anche con perforazone laterale

Dimensioni	Articolo	Altezza mm	Art.-Nr.	Illustrazione	Esempi	Dotazione di base consigliata 6x1/1	10x1/1	10x2/1	20x1/1	20x2/1
1/3 GN 325 x 175 mm	**Contenitore** CNS	20	**6013.1302**		Patate rosolate, polpette carne, lombata di lepre, gnocchi di patate, canaderli, gratinati di cibi diversi, scongelamento, affogatura di pesce, verdure, contorni	3	6			
		40	**6013.1304**		Verdure, contorni, gnocchi, polpettone, polpette di carne, pesce arrosto, pesce stufato, pesce in umido, cibi cotti al forno, soufflé di verdure, anatra, oca	3	6			
		65	**6013.1306**		Involtini di cavolo, peperoni, stufati, riso, soufflé di uova, verdure, crauti, frutta diversa, composta di frutta, pasta, succhi, arrosto di manzo, involtini di manzo	3	6			
1/2 GN 325 x 265 mm	**Contenitore** CNS	20	**6013.1202**		Patate rosolate, polpette di carne, lombata di lepre, gnocchi di patate, canaderli, gratinati di cibi diversi, scongelamento, affogatura di pesce, verdure, contorni	2	4			
		40	**6013.1204**		Verdure, contorni, gnocchi, polpettone, polpette di carne, pesce arrosto, pesce stufato, pesce in umido, cibi cotti al forno, soufflé di verdure, anatra, oca	2	6			
		65	**6013.1206**		Involtini di cavolo, peperoni, stufati, riso, soufflé di uova, verdure, crauti, frutta diversa, composta di frutta, pasta, succhi, arrosto di manzo, involtini di manzo	2	4			
	Contenitore forato CNS	50	**6015.1216**		Verdure senza fondo, tutti i contorni, p.es. gnocchi di Boemia, gnocchi lievitati	1	2			
		90	**6015.1295**		Verdure (per sbollentare, p.es. spinaci), patate lesse, patate lesse con la buccia, uova	1	2			
		140	**6015.1215**		Patate	1	2			
1/1 GN 530 x 325 mm	**Contenitore** CNS	20	**6013.1102**		Patate rosolate, polpette di carne, lombata di lepre, gnocchi di patate, canederli, gratinati di cibi diversi, scongelamento, affogatura di pesce, verdure, contorni	6	10	5	20	10
		40	**6013.1104**		Verdure, contorni, gnocchi, polpettone, polpette di carne, pesce arrosto, pesce stufato, pesce in umido, cibi cotti al forno, soufflé di verdure, anatra, oca	3	5		10	
		65	**6013.1106**		Involtini di cavolo, peperoni, stufati, riso, soufflé di uova, verdure, crauti, frutta diversa, composta di frutta, pasta, succhi, arrosto di manzo, involtini di manzo	4	5	5	10	10
		100	**6013.1110**		Per raccogliere il fondo, per la preparazione delle salse, per prosciutti cotti, per raccogliere condense, ecc.		1	2	2	4

Contenitori e griglie gastronorm

Contenitori smaltati in granito (GN)

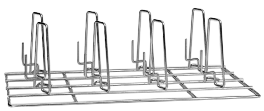
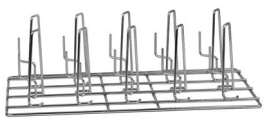
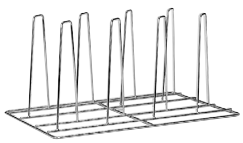
- Migliore conduzione del calore
- Migliore qualità di cottura – si evitano fondi densi
- I prodotti non attaccano
- Minimo consumo di grassi
- Nessuna perdita nel dividere le porzioni – gli angoli sono completamente sagomati
- Migliore lievitazione (pasta, crosta)

Contenitori di alluminio forato

- conduzione del calore Milgiore
- Ottima lievitazione (pane)
- Con o senza rivestimento in teflon

Griglie nichelate lucide:

- Buona conduzione del calore

Dimensioni	Articolo	Altezza mm	Art.-Nr.	Illustrazione	Esempi	Dotazione di base consigliata 6x1/1	10x1/1	10x2/1	20x1/1	20x2/1
1/1 GN 530 x 325 mm	**Contenitori** forati CNS	55	**6015.1165**		Verdure senza fondo, tutti i contorni, p.es. gnocchi di Boemia, gnocchi lievitati	3	5	6	10	10
		90	**6015.1195**		Verdure (per sbollentare, p.es. spinaci), patate lesse, patate lesse con la buccia, uova	3	5	3	5	6
		140	**6015.1115**		Patate	2	3	6	5	12
	Contenitori smaltati in granito	20	**6014.1102**		Cottura la forno di pasticceria, pasta frolla, pizze, pasticcini freschi o surgelati, arrosti, gratinati (di carne, di pesce, di verdura), sfornati, sfufati, hamburger e prodotti con salse	6	10	6	20	10
		40	**6014.1104**			3	5	6	10	10
		65	**6014.1106**			3	5	4	10	10
	Contenitori die alluminio forato rivestito in teflon	20	**6015.1103**		Tutti i tipi di prodotti di pasticceria (paste, pasta sfoglia, croissant, brezel, cibi pronti surgelati)	6	10		20	
	Griglia CNS o nichelata lucida		**6010.1101** **6010.1100**		Pezzi di arrosto di grandi dimensioni e lunga cottura (maiale, vitello, manzo, selvaggina, agnello), arrosti di breve cottura, preparazione di toast, gratinatura, polli, oca, anatra, coscie, cotolette di maiale in salamoia, cottura sul piatto d portata, scongelare, cottura al forno in stampi a cassettone di forma rettangolare o in stampi da pasta frolla, cottura sotto vuoto, conservare	6	10	6	20	10
	Griglia per pollo H 8 - 1/1		**6035.1006**		Per cucinare 8 polli del peso di 1000 - 1500 g.	2	3	6	6	12
	Griglia per pollo H 10 - 1/1		**6035.1010**		Per cuinare 10 polli con peso fino a 1000 g.	-	-	6	6	12
	Griglia per anatra		**6035.1009**		Per cucinare 12 polli con peso fino a 1000 g. E' necessario un carrello portateglie per grill	1	2	4	5	10
530 x 373 mm	**Griglia per pollo** H 12 - S		**6035.1011**		Per cucinare 8 anatre del peso di 1600 - 2200 g.	2	3	-	-	-

Contenitori e griglie grastronorm (GN)

Contenitori smaltati in granito (GN)

- Migliore conduzione del calore
- Migliore qualità di cottura – si evitano fondi densi
- I prodotti non attaccano
- Minimo consumo di grassi
- Nessuna perdita nel dividere le porzioni – gli angoli sono completamente sagomati
- Migliore lievitazione (pasta, crosta)

Contenitori di alluminio forato

- conduzione del calore Milgiore
- Ottima lievitazione (pane)
- Con o senza rivestimento in teflon

Griglie nichelate lucide o di acciaio /CNS:

- Buona conduzione del calore

Dimensioni	Articolo	Altezza mm	Art.-Nr.	Illustrazione	Esempi	Dotazione di base consigliata 6x1/1	10x1/1	10x2/1	20x1/1	20x2/1
2/1 GN 650 x 530 mm	**Contenitore** CNS	20	**6013.2102**		Patate rosolate, polpette di carne, lombata di lepre, gnocchi di patate, canaderli, gratinati di cibi diversi, scongelamento, affogatura di pesce, verdure, contorni			10		20
		40	**6013.2104**		Verdure, contorni, gnocchi, polpettone, polpette di carne, pesce arrosto, pesce stufato, pesce in umido, cibi cotti al forno, soufflé di verdure, anatra, oca			5		10
		65	**6013.2106**		Involtini di cavolo, peperoni, stufati, riso, soufflé di uova, verdure, crauti, frutta diversa, composta di frutta, pasta, succhi, arrosto di manzo, involtini di manzo			2		5
		100	**6013.2110**		Per raccogliere il fondo, per la preparazione delle salse, per prosciutti cotti, per raccogliere condense, ecc.			1		1
	Contenitore CNS forato	55	**6015.2165**		Verdure senza fondo, tutti i contorni, p.es. gnocchi di Boemia, gnocchi lievitati			2		5
		90	**6015.2195**		Verdure (per sbollentare, p.es. spinaci), patate lesse, patate lesse con la buccia, uova			1		2
	Contenitore smaltato in granito	20	**6014.2102**		Cottura la forno di pasticceria, pasta frolla, pizze, pasticcini freschi o surgeladi, arrosti, gratinati (di carne, di pesce, di verdura), sfornati, sfufati, hamburger e prodotti con salse			5		10
		40	**6014.2104**					2		5
		65	**6014.2106**					5		10
	Contenitore die alluminio forato / rivestito in teflon	20	**6015.2103**		Tutti i tipi di prodotti di pasticcerie (paste, pasta sfoglia, croissant, brezel, cibi pronti surgelati)			20		20
	Griglie CNS o nichelato lucido	-	**6010.2101**		Pezzi di arrosto di grandi dimensioni e lunga cottura (maiale, vitello, manzo, selvaggina, agnello), arrosti di breve cottura, preparazione di toast, gratinatura, polli, oca, anatra, coscie, cotolette di maiale in salamoia, cottura sul piatto d portata, scongelare, cottura al forno in stampi a cassettone di forma rettangolare o in stampi da pasta frolla, cottura sotto vuoto, conservare			7		15
		-	**6010.2100**							
	Griglie CNS		**6010.0103**							
400 x 600 mm	Lamiere di alluminio rivestito in teflon	-	**6015.1000**		Tutti i tipi di prodotti di pasticcerie (paste, pasta sfoglia, croissant, brezel, cibi pronti surgelati)			-	-	-

Supporti

L'ampio spettro offerto dall'apparecchio di cottura a vapore combinato RATIONAL viene integrato adeguatamente da una vasta gamma di accessori, che consentono di adattare l'apparecchio in modo ottimale alle singole esigenze.

I supporti ed i sottoarmadi RATIONAL sono costruiti in acciaio di cromo-nichelio e garantiscono un posizionamento stabile ed adeguato del Combi-Vapore RATIONAL.

Supporto Rational UG I
Intelaiatura completa di fondo di appoggio e piedini regolabili in altezza.

Supporto Rational UG II
Intelaiatura completa di fondo di appoggio e piedini regolabili in altezza. Inoltre 14 paia di rotaie di appoggio per griglie e contenitori GN.

Sottoarmadio Rational US III
Intelaiatura completa di fondo di appoggio e piedini regolabili in altezza, chiuso sui tre lati. Inoltre 14 paia di rotaie di appoggio per griglie e contenitori 1/1 GN.

Sottoarmadio US IV
Intelaiatura completa di fondo di appoggio e piedini regolabili in altezza,. Inoltre 14 paia di rotaie di appoggio per griglie e contenitori 1/1 GN, chiuso su tutti i lati, con due porte a battente a doppia parete.

Dimensioni e Codici dei supporti

Tipo	Codici	Dimensioni		
6x1/1GN, 10x1/1GN		Profondità	Larghezza	Altezza
UG I	6201.1020	638	788	720
UG I-basso	6201.1024	638	788	460
UG II	6201.2020	638	788	720
UG II-basso	6201.2024	638	788	460
UG II-misura da fornaio 400x600mm (pasticceria)	6201.2014	638	788	720
US III	6201.3020	640	904	720
US IV	6201.4020	688	904	720
10x2/1GN				
UG I	6201.1022	707	1220	720
UG II	6201.2022	707	1220	720
UG I-basso	6201.1023	707	1220	340

Coperta termica

Esempio: 20 x 1/1 GN

Con le campane termiche di RATIONAL si possono superare tempi di attesa fino a 20 minuti tra la rigenerazione e la distribuzione. Per gli apparecchi da tavolo l'uso del carrello di trasporto assicura un lavoro senza intoppi.

Esempio: 10 x 1/1 GN

Tipo	Codici
6x1/1 GN	6004.1007
10x1/1 GN	6004.1009
10x2/1 GN	6004.1014
20x1/1 GN	6004.1011
20x2/1 GN	6004.1012

Carrello speciale di trasp. per detergente

Carrello di trasporto per i canestri di detergente e brillantante; possibilità di alloggiamento supplementare con fino a 4 bracci di pulizia.

Articolo n°: 6003.1030

Tastiera con pittogrammi per CPC

Avviate facilmente i vostri programmi più importanti utilizzando tasti con simboli facilmente riconoscibili. Possibilità di predisporre 12 tasti con pittogrammi con processi di cottura individuali. Ideale per chioschi e fast food, supermarket, macellerie e per la gastronomia di sistema.

Articolo n°: 8720.1392

Carrello portateglie

Interamente in acciaio cromo-nichelio
Tutti le guide di inserimento sono provviste di:
- profili ad U per evitare il rovesciamento dei contenitori GN all'interno del carrello di trasporto
- guide per un migliore e più rapido inserimento e prelevamento

Un numero aggiuntivo di carrelli portateglie e di carrelli trasportatori aumenta il rendimento di cottura, rende più razionali le operazioni in cucina e quindi più rapido il cambio dei carichi.

6 x 1/1 GN

10 x 1/1 GN

10 x 2/1 GN

Apparecchi da tavolo

Con: • Dispositivo di blocco per evitare che il carrello si muova
• Dispositivo antirovesciamento

Apparecchi da pavimento

Con: • Chiusura dei contenitori GN sul lato posteriore ed anteriore, che consente di caricare l'apparecchio sia da davanti e da dietro
• Quattro ruote direzionali di facile guida (di cui due con freno)
• Vasca di sgocciolamento con valvola di scarico

20 x 1/1 GN

20 x 2/1 GN

Dimensioni e Codice dei carrelli portateglie:

Tipo	Codici	Dimensioni		
		Profondità	Larghezza	Altezza
6x1/1 GN	6020.1020	565	431	480
10x1/1 GN	6030.1020	565	431	740
10x2/1 GN	6030.1021	687	620	740
20x1/1 GN	6040.1020	835	540	1790
20x2/1 GN	6050.1020	978	730	1790
Carrello per cot. a. griglia 6x1/1 GN	6020.1022	565	431	480
Carrello per cot. pasticc. 6x1/1 GN	6020.1024	565	431	480
Carrello per cot. a. griglia 10x1/1 GN	6030.1024	565	431	740
Carrello per cot. pasticc. 10x1/1 GN	6030.1026	565	431	740

Telai appendibili

Telaio appendibile per pasticceria (400x600mm)
Tipo 61 Articolo n°.: 6020.1023
Tipo 101 Articolo n°.: 6030.1025

Telaio appendibile per griglia per pollo H 12-S
Tipo 61 Articolo n°.: 6020.1036
Tipo 101 Articolo n°.: 6030.1039

Telaio appendibile per pasticcio di fegato, fettine di carne (150x350mm)
Tipo 61 Articolo n°.: 6020.1029
Tipo 101 Articolo n°.: 6020.1031

Contenitori con coperchio e dispositivo „Scarico grassi"

Per raccogliere il grasso che cola durante la cottura alla griglia e per il prelievo dello scolo senza schizzi.

Contenitori del grasso 1/1 GN 40 mm Codice: 8710.1135
***Contenitori del grasso 1/1 GN 65 mm** Codice: 8710.1136
*non per carrelli portateglie per grill

Carrelli portapiatti

Per la rigenerazione di pietanze già cotte, p.es. per banchetti. I piatti già preparati si **collocano esattamente** nei cerchi. I piatti possono avere un **diametro** fino a **310 mm** Il carrello portapiatti è interamente in acciaio cromo-nichelio di alta qualità.

Il carrello portapiatti per 6x1/1, 10x1/1 e 10X2/1 GN si può utilizzare solamente insieme al carrello di trasporto.

Dimensioni e codici dei carrelli portapiatti

Tipo	Codici	Numero di anelli	Dimensioni		
			Profondità	Larghezza	Altezza
6x1/1 GN	6007.1020	19	630	402	479
10x1/1 GN	6007.1021	31	630	402	740
10x1/1 GN*	6007.1023	25	630	402	740
10x2/1 GN	6007.1022	50	805	620	740
20x1/1 GN	6007.5020	62	835	540	1790
20x1/1 GN*	6007.5022	50	835	540	1790
20x2/1 GN*	6007.5021	100	981	730	1790
20x2/1 GN	6007.5023	120	981	730	1790

• Per piatti con campana, l'altezza del piatto con la campana può essere al massimo di 72 mm

Esempio: 10 x 1/1 GN

Esempio: 20 x 2/1 GN

Carrelli di trasporto per apparecchi da tavolo

Rende più rapido e leggero il trasporto ed il cambio del carico se si utilizzano carrelli portateglie. Costruito interamente in acciaio cromo-nichelio di alta qualità, abbinabile all'apparecchio, con quattro ruote direzionali di facile guida (di cui due con freno), arresto dei carrelli portateglie e dispositivo antirovesciamento.

Dimensioni e Codici dei carrelli di trasporto:

Tipo	**Codici**	**Dimensioni**		
		Profondità	Larghezza	Altezza
6x1/1 GN, 10x1/1 GN	6003.1020	901	541	1000
6x1/1 GN, 10x1/1 GN-basso	6003.1020	901	541	620
6x1/1 GN, 10x1/1 GN misura da pasticc.	6003.1020	901	541	1000
10x2/1 GN	6003.1021	1030	790	1000
10x2/1 GN-basso	6003.1022	1030	790	620

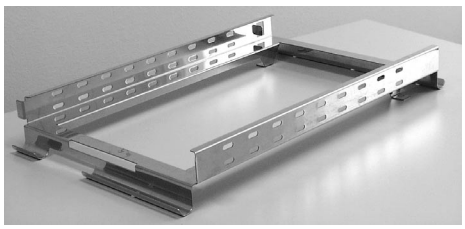
6 x 1/1 GN e 10 x 1/1 GN

10 x 2/1 GN

Guida di inserimento per carrelli di trasporto

Guida di inserimento tipo 61/101
Articolo n°.: 6021.1306

Guida di inserimento tipo 102
Articolo n°.: 6021.1307



Cappa di aspirazione della condensa UltraVent®

Sia nell'impiego in prima linea che nell'allestimento di banchetti **UltraVent®** assicura sempre ed ovunque un clima di lavoro gradevole.
La cappa di aspirazione della condensa **UltraVent®** perfettamente calibrata mette a vostra disposizione illimitate possibilità d'impiego.
La tecnologia di trattamento della condensa della cappa di aspirazione **UltraVent®** consente di raccogliere tutti i vapori e di asportarli grazie al sistema di scarico incorporato riducendo in tal modo gli antipatici odori di cottura.
Gli impianti di scarico dell'aria e le rispettive dispendiose misure da adottare sono un ricordo del passato.
Il ClimaPlus Combi® si può integrare in qualsiasi momento in strutture esistenti senza apportare modifiche costruttive in loco.
Il sistema di recupero del calore incorporato ottimizza l'impiego di energia e riduce il consumo di acqua fino al 50%.

Articolo-n°.: Tipo
6100.2010 CD/CM/CPC 61/101 elettrico
6100.2013 Combi-Duo elettrico
6100.2011 CM/CPC 61/101 gas

Con il Combi-Duo 61/61 elettrico si consiglia l'UG I per Combi-Duo.

Cappa aspirante

Aspira automaticamente fumi e vapori all'apertura della porta della camera di cottura. Grande potenza di spirazione. Efficacia provata in cucine di piccole dimensioni, macellerie, panetterie, snack-bar e per il servizio di feste private. Di facile montaggio - anche in fase successiva..

Articolo-n°.: Tipo
6100.2000 CD/CM/CPC 61/101 elettrico
6100.2001 Combi-Duo elettrico
6100.2004 CM/CPC 61/101 gas

Con il Combi-Duo 61/61 elettrico si consiglia l'UG I per Combi-Duo.

Programma per PC

Il programma per PC RATIONAL vi aiuta nella programmazione, nella gestione dei programmi e nel monitoraggio dei processi di cottura. Vi consente inoltre di gestire uno o più apparecchi tramite collegamento via cavo o via modem. In questo modo è possibile controllare comodamente anche apparecchi ClimaPlus Combi® RATIONAL che si trovano a notevole distanza ad esempio nelle filiali.
Lavorate nel settore della ristorazione per comunità, gestite una catena, una filiale o siete interessati ad una dimostrazione perfetta ai sensi della direttiva HACCP/LMHV?
Il programma per PC RATIONAL ha una risposta a tutte le vostre domande.

Spiedino per agnello e maialino da latte

Spiedino per agnello e maialino da latte
Tipo 201 articolo n°: 6035.1003
Tipo 202 articolo n°: 6035.1002

Combi-Duo

superiore / inferiore	CPC/CM/CD 61 Elettrico	CPC/CM 61 Gas
CPC/CM/CD 61 Elettrico	Art. n°: 6008.1300	Art. n°: 6008.1300
CPC/CM/CD 101 Elettrico	Art. n°: 6008.1300	Art. n°: 6008.1300
CPC/CM/CD 102 Elettrico	Art. n°: 6008.1301	Art. n°: 6008.1301
CPC/CM 61 Gas		Art. n°: 6008.1309
CPC/CM 102 Gas		Art. n°: 6008.1307

Supporto inferiore UG I per Combi-Duo Art. n°: 6201.1029
(solo CPC/CM/CD 61 su CPC/CM/CD 61)

Set di ampliamento CleanJet® Combi-Duo

superiore / inferiore	CPC/CM/CD 61 Elettrico	CPC/CM 61 Gas
CPC/CM/CD 61 Elettrico	Art. n°: 6008.1313	Art. n°: 6008.1313
CPC/CM/CD 101 Elettrico	Art. n°: 6008.1313	Art. n°: 6008.1313
CPC/CM/CD 102 Elettrico	Art. n°: 6008.1314	Art. n°: 6008.1314
CPC/CM 61 Gas		Art. n°: 6008.1315
CPC/CM 102 Gas		Art. n°: 6008.1316

Deve essere utilizzato sugli apparecchi CPC con CleanJet®.

Per motivi igienici e per evitare malfunzionamenti è indispensabile pulire ogni giorno il ClimaPlus Combi dopo l'uso.

CleanJet® è il sistema di pulizia brevettato, completamente automatico, per la pulizia della camera di cottura del ClimaPlus Combi®. Quattro livelli di pulizia consentono di selezionare quello più adatto al grado di sporcizia individuale. Materiali robusti, comprovati nella pratica, e una tecnologia intelligente fanno del CleanJet® un dispositivo facilissimo da utilizzare e garantiscono una pulizia sempre perfetta.

Vantaggi:

- Il CleanJet funziona in modo completamente automatico. Basta attivare il livello di pulizia desiderato ed è tutto fatto. Poiché i ClimaPlus Combi sono omologati per il funzionamento senza sorveglianza CleanJet è l'ideale per la pulizia automatica al termine del lavoro o durante la notte.
- Ora, per ottenere ottimi risultati in termini di pulizia, non servono più la cura necessarie per la pulizia manuale o l'applicazione di quantità sufficienti di detergente o il rispetto di determinati tempi di azione. A tutto questo pensa automaticamente CleanJet, in modo facile e comodo premendo semplicemente un tasto.
- Grazie alla programmazione articolata su vari livelli con temperature, tempi di azione e asciugatura adattati al grado di sporcizia e quantità definite di detergente e brillantante garantisce una pulizia igienicamente perfetta, riproducibile in qualsiasi momento, secondo il concetto HACCP.
- Lo spegnimento automatico al termine del processo di pulizia aumenta la sicurezza di funzionamento della Sua cucina e riduce la fatica di monitoraggio.
- I diversi livelli di pulizia consentono di regolare in modo molto individuale il processo di pulizia a seconda del grado di sporcizia consentendoLe in questo modo di rispondere in modo flessibile a esigenze diverse.
- L'ottima regolazione dei parametri tempo, meccanica, chimica e temperatura impedisce la formazione di calcare e di residui di prodotto e consente pertanto di ottenere pietanze della massima qualità.
- Tutela della salute e assenza di odori grazie all'applicazione dosata del detergente con profumazione neutra a porta chiusa.

Per motivi igienici e per evitare che si verifichino difetti di funzionamento è indispensabile provvedere alla pulizia giornaliera del ClimaPlus Combi® al termine del lavoro. Nello spegnere l'alimentazione elettrica della cucina assicurarsi che, anche al termine della produzione, siano garantite la corrente elettrica e l'acqua necessarie per il CleanJet®. Si consiglia di controllare la temperatura della camera di cottura prima di accendere il CleanJet®. Premere il tasto temperatura della camera di cottura. Il display visualizza la temperatura attuale. Se la temperatura è superiore a 100°C, effettuare un Cool-down fino a farla scendere al di sotto degli 80 °C.
ATTENZIONE!
Accertarsi che il CleanJet® durante la pulizia si muova verso l'alto e verso il basso e che i nebulizzatori ruotino. Soltanto a queste condizioni sono garantiti dei risultati igienici perfetti. Dopo la pulizia verificare se il detergente è stato completamente lavato via.

Procedete così:

- Deselezionare i mezzi di cottura e i programmi.
- Estrarre griglie, teglie, contenitori ecc. i carrelli di trasporto e i telai di inserimento possono rimanere nella camera di cottura.
- Attivare il CleanJet (vedere pagina 98). Se la temperatura di partenza è troppo alta seguire le istruzioni riportate a pagina 95/96.
- Chiudere la porta dell'apparecchio.

Suggerimenti:

Per ottenere risultati di pulizia ottimali anche per i componenti limitrofi, collegati alla camera di cottura, con un panno umido effettuare una prepulizia delle seguenti zone: esterno dell'apparecchio sotto la vasca di sgocciolamento, lato interno della porta tutto intorno alla finestra compresa la vasca di sgocciolamento della porta. Rimontare la vasca di sgocciolamento della porta prima di attivare il CleanJet perché è qui che viene convogliata la miscela di acqua e detergente utilizzata per la pulizia.

Dopo aver attivato il CleanJet® il ClimaPlus Combi® si porta automaticamente nel modo autopulizia.

Sul display della camera di cottura appare

Sul display IQT appare il livello di pulizia preimpostato "GRADO 1".

- Con la manopola di regolazione centrale selezionare il livello di pulizia desiderato, ad esempio "GRADO 3".

A seconda del grado di sporcizia è possibile selezionare i livelli di pulizia da 1 a 4 e VELOCE (vedere tabella pagina 97). Per la selezione dei livelli supplementari 0 e del livello 5/6 vedere pagina 91.

- Mettere in funzione il CleanJet® con il tasto Avvio/Programmi.

Durante lo svolgimento del programma appaiono i seguenti messaggi:

- sul display dell'orologio: viene visualizzata la durata rimanente del programma.

- sul display del sensore IQT®: il programma è in corso, cioè è attivo.

- Sul display IQT®: il CleanJet® è avviato.

Al termine del programma di pulizia selezionato il cicalino entra in funzione per 20 secondi e sul display dell'orologio appare la scritta "FINE".

Appena si apre la porta della camera di cottura scompaiono le scritte "FINE" e "ATTIVO". Viene visualizzata nuovamente la scritta "CLEANJET" e l'ultimo livello di pulizia completato. Il CPC è nuovamente pronto per il funzionamento per un nuovo programma di pulizia.

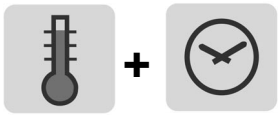
Appena si preleva il braccio di pulizia l'apparecchio entra nel modo stand-by (visualizzazione dell'ora reale) ed è pronto per la cottura.

Il ClimaPlus Combi® è omologato per il funzionamento senza sorveglianza. Non è necessaria la presenza di personale durante e dopo lo svolgimento del programma di pulizia

Selezione dei livelli di pulizia "0", livello 5 e livello 6

Oltre ai livelli di programma già disponibili (livello 1-4 e RAPIDO) è possibile selezionare anche i livelli 0, 5 e 6.

Procedete così:
- Non appendere il CleanJet®
- Deselezionare il mezzo di cottura, premere contemporaneamente per circa 10 secondi il tasto temperatura della camera di cottura e orologio



Sul display dell'orologio viene visualizzato per prima cosa il sistema di misurazione del tempo (selezione tra 24.00/AM:PM). Premendo il tasto temperatura della camera di cottura si accede alla selezione della lingua, poi alla selezione tra gradi °C/°F e infine al modo CleanJet®.

Sul display della temperatura della camera di cottura appare

Sul display dell'orologio appare STANDARD oppure l'ultimo livello selezionato

La manopola di regolazione centrale consente di selezionare facilmente i livelli STANDARD, +GRADO 0 e +GRADO 56.

ad. es.

Confermare il programma selezionato con il tasto Avvio/Programmi e appendere il CleanJet®

I livelli selezionati in questo campo integrano i livelli 1-4 e RAPIDO disponibili sul display IQT® vale a dire
- selezionando il livello "+GRADO 0" sul display IQT® ora è possibile selezionare anche il GRADO 0. Ciò significa poter selezionare attualmente i GRADO 0,1,2,3,4 e RAPIDO;

- selezionando il livello "+GRADO 56" sul display IQT® ora è possibile selezionare anche i livelli "GRADO 5" o "GRADO 6". Ciò significa poter selezionare attualmente i GRADO 1,2,3,4, RAPIDO, GRADO 5 e GRADO 6;

- selezionando il livello STANDARD sono disponibili nuovamente le regolazioni di base già descritte GRADO 1,2,3,4 e RAPIDO.

Vedere a pagina 97 per una descrizione dei livelli e informazioni sulla relativa durata.

Interruzione del programma di pulizia

Aprendo la porta della camera di cottura durante la pulizia con il programma di pulizia non ancora terminato vengono disattivati immediatamente l'aspirazione di detergente/brillantante, il braccio di pulizia e l'ugello rotatorio.

Aprire la porta solo nei casi in cui sia assolutamente necessario!

Possibile fuoriuscita di detergente/brillantante dovuta al proseguimento del movimento dell'ugello rotatorio. Attenzione! Fuoriuscita di vapore bollente! Pericolo di ustione! Aprire le porta lentamente

Quando si preleva il braccio di pulizia sul display IQT® appare il messaggio "RISCIACQU"./"AVVIO" che lampeggia in alternanza.

In questo stato di funzionamento qualsiasi comando di cottura dell'apparecchio è disabilitato.

Per poter terminare il programma iniziato riappendere il CleanJet® e chiudere la porta.
Se necessario rabboccare il contenitore del brillantante.

Quindi continuare a premere il tasto Avvio/Programmi finché non inizia il programma di risciacquo.

Sul display dell'orologio appare

Sul display del sensore IQT® appare

Il display IQT® visualizza

Il programma di risciacquo dura circa 3 minuti ed elimina tutti i resti di detergente e brillantante ancora presenti nella camera di cottura e nei tubi del sistema di alimentazione in ingresso. Questo sistema impedisce che i cibi vengano a contatto con residui chimici anche in caso di interruzione imprevista del programma di pulizia.

Al termine del programma di risciacquo entra in funzione il cicalino. Sul display dell'orologio viene visualizzata dapprima la scritta "FINE" e, dopo l'apertura della porta, la scritta "CLEANJET". Ora è possibile selezionare un nuovo livello di pulizia con la manopola di regolazione centrale oppure prelevare il CleanJet®. Estraendo il braccio scompaiono tutte le scritte tranne quella dell'ora reale e l'apparecchio è nuovamente pronto per la cottura.

Se si cerca di avviare il programma di risciacquo dopo un'interruzione imprevista del programma di lavaggio senza aver prima riappeso il braccio o aver chiuso la porta della camera di cottura, il CPC ricorda automaticamente di eseguire queste operazioni.

Appena si preme il tasto Avvio/Programmi con la porta aperta sul display dell'orologio appare la scritta "PORTA" e, contemporaneamente, sul display della temperatura della camera di cottura appare la scritta lampeggiante "CLEANJET". Inoltre si attiva il cicalino.

Appendere il braccio e chiudere la porta.

Ora è possibile attivare il programma di risciacquo premendo il tasto Avvio/Programmi.

Per consentire un funzionamento perfetto e uno svolgimento senza problemi del programma assicurasi sempre che il contenitore sia pieno.

Mancanza di detergente e brillantante

Se, durante una fase del programma di pulizia in corso, vengono a mancare il detergente o il brillantante, in entrambi i casi il cicalino si attiva per circa 30 secondi.

Inoltre sul display del sensore IQT® viene indicata la mancanza di detergente o brillantante.

Sul display IQT® appare alternativamente la richiesta di rabboccare il contenitore.

Rabboccare il contenitore entro 4 minuti (vedere pagina 99) e far proseguire il programma di pulizia premendo il tasto Avvio/Programmi.

Vedere a pagina 99 le indicazioni per la sicurezza e le informazioni sul rabbocco.

Suggerimenti:

Se la tanica di riserva del brillantante è vuota e non si possiede più brillantante da riempire, per una volta è possibile aggiungere acqua.

Mancanza di detergente al termine del programma o in caso di superamento del tempo di rabbocco

Se viene a mancare inavvertitamente del detersivo, ad esempio durante lo svolgimento del programma di pulizia di notte, oppure se si supera il tempo di rabbocco di 4 minuti, il programma continua comunque automaticamente.
Per segnalare che si è verificata una mancanza di prodotto, al termine del programma di pulizia vengono visualizzati i seguenti messaggi:

Sul display dell'orologio appare

Sul display del sensore IQT® e sul display IQT® appare alternativamente e in modo lampeggiante la richiesta di riempire il contenitore con il prodotto che manca.

Dopo l'apertura della porta sul display dell'orologio appare la scritta "CLEANJET" e sul display IQT si visualizza la scritta "GRADO".

Dopo aver chiuso la porta si può riavviare un processo di pulizia.

Estraendo il braccio scompaiono tutte le scritte tranne quella dell'ora reale e l'apparecchio è nuovamente pronto per la cottura.

Mancanza di brillantante al termine del programma o al superamento del tempo di rabbocco

Sul display IQT si visualizza in alternanza la scritta LAVAGGIO/AVVIO.

Aggiungere il brillantante e premere AVVIO. L'apparecchio viene lavato per 3 minuti ed è nuovamente pronto per il funzionamento.

Ricerca guasti

Guasto	Causa del guasto	Eliminazione
L'apparecchio non si pulisce	Manca il detersivo nell'apparecchio	Effettuare un rabbocco con il detersivo (pag. 91)
	Livello di pulizia selezionato troppo basso	Selezionare un livello di pulizia adeguato (vedere anche pag. 95)
	Il detersivo non è un prodotto originale RATIONAL	Utilizzare come detersivo un prodotto originale RATIONAL
	Braccio CleanJet difettoso	Avvertire il servizio assistenza o il partner assistenza RATIONAL
Messaggio **"RISCIACQU" - "INITIO"**	Manca il brillantante nell'apparecchio	Effettuare un rabbocco con il brillantante (pag. 91)
	Il tubo sotto l'apparecchio è piegato o interrotto	Estrarre il contenitore dall'apparecchio (solo 61, 101, 102) (pag. 99) e controllare i tubi. In caso di danno richiedere l'intervento dell'assistenza
Messaggio **"SERVIZIO 5"** **"SERVIZO 6"**	Sistema di pulizia difettoso	**Avvertire il servizio assistenza o il partner assistenza RATIONAL** **Lavare a fondo l'apparecchio con la doccia manuale.** Il messaggio scompare tenendo premuti contemporaneamente i tasti "Temperatura della camera di cottura"+OROLOGIO+IQT" per più. **Avvertenza: può essere presente del detersivo nei tubi. Far riscaldare l'apparecchio nel modo di funzionamento "Calore umido" per 5 min. e lavarlo accuratamente. Ripetere questa procedura per 3 volte. Dopodiché è possibile utilizzare nuovamente l'apparecchio per cucinare.**

Caduta di rete

Se durante lo svolgimento del programma di pulizia si verifica un'interruzione di rete o se l'apparecchio viene spento per più di 4 secondi, si visualizza solo LAVAGGIO sul display IQT®.

.

Dopo aver eliminato il problema della caduta di rete continuare a premere il tasto Avvio/Programmi finché non parte il programma di risciacquo. I residui di brillantante e detergente eventualmente rimasti a causa dell'interruzione vengono eliminati dalla camera di cottura.

Al termine del programma di risciacquo entra in funzione il cicalino. Sul display dell'orologio viene visualizzata dapprima la scritta "FINE" e, dopo l'apertura della porta, la scritta "CLEANJET". Ora è possibile selezionare un nuovo livello di pulizia con la manopola di regolazione centrale oppure prelevare il CleanJet®. Estraendo il braccio scompaiono tutte le scritte tranne quella dell'ora reale e l'apparecchio è nuovamente pronto per la cottura.

Messaggio TROPPO CALDO

CleanJet® visualizza un messaggio di ALTA TEMP nei seguenti casi:

1. temperatura della camera di cottura troppo elevata **prima** della messa in funzione del CleanJet® Questo caso si verifica quando la camera di cottura è ancora molto calda a causa di un programma eseguito in precedenza;
2. temperatura della camera di cottura troppo elevata **dopo** la messa in funzione del CleanJet® Questo caso si verifica quando la temperatura era sufficientemente bassa per la messa in funzione del CleanJet®, ma, durante il programma di pulizia, la camera di cottura si è riscaldata nuovamente a causa del calore residuo.

Nota sul punto 1.

Se la temperatura della camera di cottura è superiore a 100°C e si appende il CleanJet® per avviare un programma appaiono i seguenti messaggi:

Sul display della temperatura della camera di cottura:
Inoltre si attiva il cicalino.

Sul display dell'orologio

Sul display IQT® appare l'ultimo livello selezionato

ad. es.

Estrarre nuovamente il CleanJet® e chiudere la porta. Attivare il Cool-down (vedere pagina 56 del manuale) per far raffreddare la camera di cottura portandola ad una temperatura inferiore agli 80 °C.

Nota sul punto 2.
Se la temperatura di partenza si trova già all'inizio appena sotto i 100°C e si attiva il CleanJet®, il calore residuo può far sì che, nel corso del programma, la temperatura superi i 100°C.
In tal caso vengono visualizzati i seguenti messaggi:

Sul display di temperatura della camera di cottura appare la scritta lampeggiante ALTA TEMP e si attiva il cicalino

Sul display dell'orologio viene visualizzato il tempo del programma di raffreddamento che si svolge automaticamente in successione

Sul display del sensore IQT®

Sul display IQT®

Viene avviato automaticamente un programma di risciacquo che fa scendere la temperatura della camera di cottura al di sotto dei 100°C. Scompare il messaggio ALTA TEMP, le altre scritte rimangono visualizzate e il cicalino si disattiva.

Se la temperatura della camera di cottura è nettamente al di sotto del limite dei 100°C sul display dell'orologio viene visualizzata la scritta FINE.

Ora aprire la porta.

Scompaiono tutte le scritte.
Il display dell'orologio visualizza la scritta CLEANJET

Ora con la manopola di regolazione centrale è possibile selezionare i vari livelli di pulizia oppure estrarre il braccio (vedere sotto).
I livelli vengono visualizzato sul display IQT®.

ad. es

Effettuare la selezione, chiudere la porta e avviare il programma con il tasto Avvio/Programmi.

Oppure
Appena si preleva il braccio di pulizia scompaiono tutte le scritte tranne quella dell'ora reale e l'apparecchio è di nuovo pronto per la cottura.

Descrizione dei livelli di pulizia

Livello di programma	Descrizione del campo applicativo
0*	Poco sporco nella zona dei prodotti da forno
1	Poco sporco dovuto alla cottura di verdure e prodotti senza grassi
2	Poco sporco dovuto a cariche multiple di prodotti misti (verdure, carne) con impiego di pochi grassi animali
3	Sporco medio dovuto a cariche multiple di carne o prodotti grigliati
4	Sporco tenace dovuto a cariche multiple di carne o prodotti grigliati alternati ad alimenti contenenti amidi e zuccheri
GRADO 5*	Sporco tenace dovuto soprattutto a cariche multiple di prodotti grassi nella zona del grill, resti di pietanze bruciacchiati o sporco misto tenace dovuto a verdure/carne o prodotti grigliati
GRADO 6*	Sporco molto tenace dovuto a preparazione quasi costante di prodotti grigliati/arrosti grassi unitamente all'impiego di marinate con zucchero/miscele di spezie
VELOCE	Programma rapido per lavaggi intermedi;soprattutto in presenza di sporco tenace dovuto a prodotti grassi. Per la rimozione di sporco grossolano e depositi, nessuna fase di asciugatura per evitare di bruciacchiare i depositi non ancora rimossi

Durata dei programmi di pulizia

Livello di programma	Durata in minuti CPC 61/ CPC 101	Durata in minuti CPC 102/ CPC 201/CPC 202
0	23	39
1	23	39
2	23	39
3	52	61
4	70	82
5	89	103
6	126	145
RAPIDO	12	14

Funzionamento del CleanJet®

1. Estrarre il CleanJet® dal supporto

2. Inserire il CleanJet® nell'apparecchio (figura 1):
   a) collocare il CleanJet® trasversalmente rispetto ai perni di guida
   b) spingerlo all'indietro in direzione della parete posteriore della camera di cottura finché il CleanJet® non si incastra nell'adattatore con uno scatto ben udibile.
   6x1/1GN, 10x 1/1GN, 10x2/1GN: 1 CleanJet®
   20x 1/1GN, 20x2/1GN: 2 CleanJet®

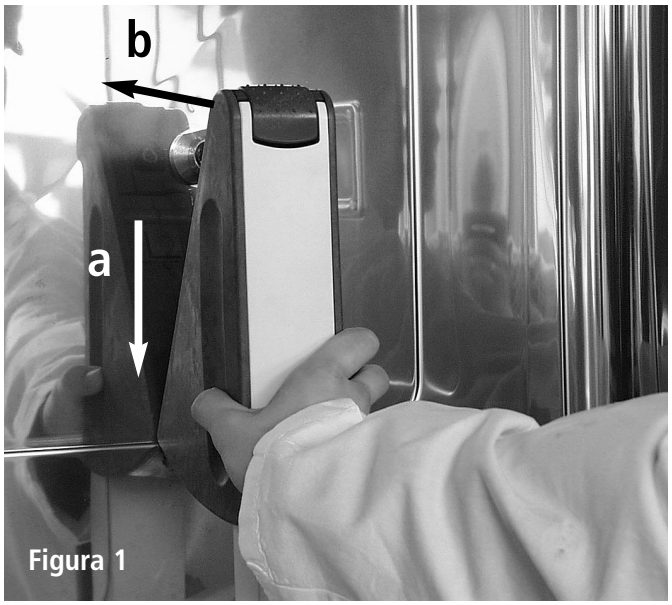


Figura 1

3. Estrarre il CleanJet® (figura 2):
   a) Con l'indice premere verso il basso il pulsante scanalato
   b) Ruotare il CleanJet® in avanti e rilasciare il pulsante
   c) Prelevare il CleanJet® verso l'alto
   d) Girare il CleanJet® per consentire la fuoriuscita dell'acqua contenuta nel braccio. L'acqua può essere eliminata anche prima tramite una griglia di scolo in cucina senza che fluisca nella camera di cottura (figura 3).

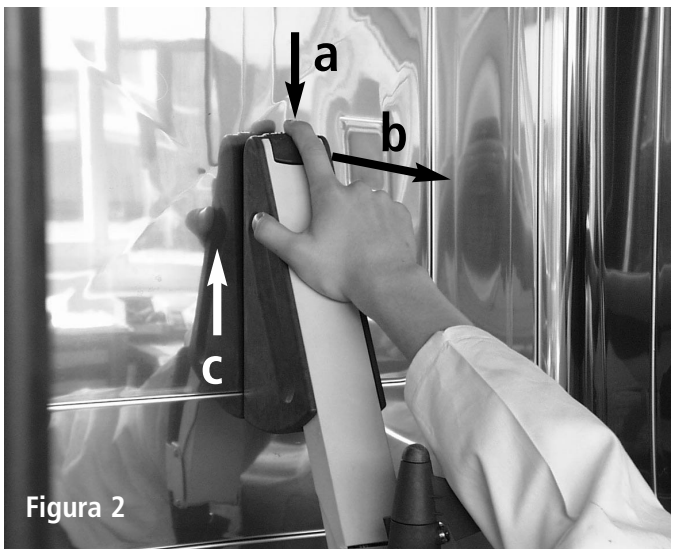


Figura 2

Figura 3

Rabbocco del detergente/ brillantante

Indicazioni per la sicurezza
Durante le operazioni di rabbocco o quando si lavora con il detergente e il brillantante indossare indumenti, scarpe e occhiali protettivi adeguati. Per ottenere risultati ottimali in termini di pulizia consigliamo di utilizzare esclusivamente detergente e brillantante originali RATIONAL. L'impiego di altri detersivi/ brillantanti può danneggiare i componenti.

Si declina qualsiasi responsabilità per danni conseguenti derivanti dall'impiego di detergenti e brillantanti prodotti da terzi.
La garanzia di igiene RATIONAL vale solo se si utilizzano detergente e brillantante originali RATIONAL

Apparecchi da tavolo

1. Estrarre il contenitore da sotto l'apparecchio finché il coperchio colorato non risulta ben visibile (figura 1)

Attenzione: tappo rosso detergente; tappo blu brillantante

Attenzione: CPC con AeroCat® diluire il detersivo con acqua in rapporto 1:1.
Vedere anche etichetta sull'apparecchio (Fig. 4).

2. Aprire i tappi ed effettuare il rabbocco di detergente/ brillantante (figura 2)
3. Richiudere i tappi
4. Riposizionare il contenitore sotto l'apparecchio.

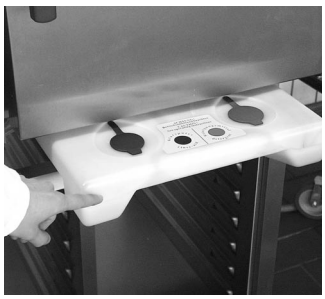


Figura 1

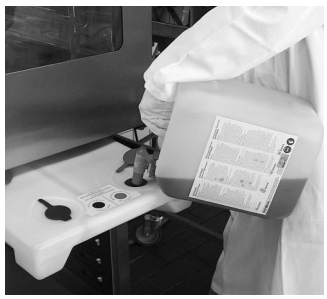


Figura 2

Figura 3

Figura 4

Apparecchi da pavimento

1. Svitare il coperchio del canestro
2. Avvitare il tappo con il tubo rosso sul canestro del detergente e il tappo blu con il tubo trasparente sul canestro del brillantante
3. Inserire entrambi i connettori dei tubi sulla parte anteriore inferiore sinistra del CPC (figura 3):
   Connettore di destra: detergente
   Connettore di sinistra: brillantante

Pulizia del contenitore - apparecchi tavolo

Nota: per effettuare la pulizia il contenitore deve essere completamente vuoto.

1. Estrarre il contenitore da sotto l'apparecchio finché i tappi colorati non risultano ben visibili. Non aprire i tappi!
2. Spingere verso il basso il fermo presente sul lato sinistro del telaio di inserimento fino a poter estrarre l'apparecchio quasi completamente.
3. Tirandoli verso l'alto, togliere i terminali dei tubi dai manicotti di alloggiamento del contenitore.
4. Estrarre completamente il contenitore e pulirlo a seconda delle necessità.

Optional per apparecchi da pavimento:
Carrello portacanestri e CleanJets® con caratteristiche di impiego flessibile

Pulizia manuale

In alternativa alla pulizia con il sistema CleanJet® il ClimaPlus Combi® può essere pulito anche manualmente.

- **Raffreddare** la camera di cottura (fino a meno di 60 °C).
- Spegnere l'apparecchio
- Spruzzare il detergente speciale di RATIONAL nella camera di cottura e all'interno della porta, sulla guarnizione della porta, nello spazio che si trova dietro alla lamiera di conduzione orientabile e sui due lati della lamiera di conduzione.

Spruzzatura del detergente speciale nella camera di cottura

ATTENZIONE:
Attenersi alle norme di sicurezza riportate sullo spruzzatore di RATIONAL e sulla tanica che contiene il detergente.

Risciacquare a fondo con la manichetta integrata

- Chiudere la porta della camera di cottura e lasciare agire il detergente per circa ca. 20 Min.
- Impostare l'interruttore per la selezione dello strumento di cottura/dei modi operativi su **"Calore umido"** (vapore).
- Impostare il temporizzatore su **15 minuti**.
- Chiudere la porta della camera di cottura.
- Allo scadere dei 15 minuti risciacquare a fondo l'apparecchio con la doccia integrata, anche dietro alla lamiera di conduzione dell'aria.
- Passare la camera di cottura e la guarnizione con un panno umido, in caso di necessità ruotare e pulire anche il vetro interno.
- Successivamente asciugare la camera di cottura per 10 minuti con "calore secco" (aria calda) a 150 °C.
- A conclusione delle operazioni di pulizia non chiudere la camera di cottura, ma lasciarla leggermente aperta.

Per pulire lo spazio tra i vetri (aprire la porta!) aprire i vetri esterni della porta tirando indietro il blocco.

In alternativa

- Dopo aver spruzzato il detergente!
- **Selezionare** con il tasto Expert e la manopola di selezione rapida il programma **"Pulizia"** ed **iniziare** (durata 40 min.)
- Alla conclusione del programma **pulire** a fondo con la manichetta integrata la camera di cottura e lo spazio che si trova dietro la lamiera di conduzione dell'aria.
- Per **pulire** la porta e la sua guarnizione usare un panno umido.
- **Asciugare** la camera di cottura per 10 minuti con il modo operativo "Calore secco" (150ºC).
- Per pulire esternamente il ClimaPlus Combi usare un panno morbido ed umido.

Suggerimenti

- In caso di sporco molto resistente ammorbidire i resti di fondo con vapore per 10 minuti prima di passare alla pulizia e se necessario pulire una seconda volta.
- Anche se il ClimaPlus Combi viene utilizzato solo nel modo operativo di vaporizzazione, è comunque necessario procedere alla pulizia quotidiana dell'apparecchio.
- La camera di cottura, il carrello portateglie ed fondo della camera devono essere risciacquati a fondo con acqua, in modo da eliminare tutti i resti.
- In seguito asciugare come già descritto.
- Durante la procedura di pulizia lasciare il carrello, le griglie ed i contenitori nella camera di cottura.
- I resti che rimangono nelle griglie e nei contenitori, che sono stati già vaporizzati ma non sono stati eliminati con l'acqua, vengono puliti della lavastoiviglie.
- Le lamiere di alluminio non devono essere trattate con acidi e prodotti corrosivi, dato che ciò potrebbe provocare un danno ai materiali (scolorazione).

Norme di sicurezza

- **Non usare apparecchiature di pulizia ad alta pressione!**
- **Non trattare l'apparecchio con acidi e non esporlo a vapori acidi, in quanto questa operazione potrebbe danneggiare il rivestimento di acciaio ed eventualmente provocare lo scolorimento dell'apparecchio.**
- **Atteneresi alle indicazioni riportate sul fusto del detergente speciale.**

1. Utensili

Pistola a spruzzo a pressione manuale (utilizzare solo la pistola a spruzzo originale di RATIONAL!)
Facilita la pulizia. Contenitore stabile sotto pressione con impugnatura tipo pistola. Dotazione di serie di due ugelli spruzzatori diversi e prolunga separata. Capacità 1,5 l.

Detergente speciale RATIONAL
Scioglie automaticamente lo sporco e le incrostazioni senza azione meccanica. Facile da applicare, non danneggia il materiale ed è biodegradabile.
Attenersi alle istruzioni riportate sul fusto del detergente.
Attenersi alle norme di sicurezza riportate sulla tanica del detergente.
Su richiesta viene inviata la scheda dei dati di sicurezza, in conformità con le norme comunitarie.

Uso dello spruzzatore
Riempire lo spruzzatore
- Riempire la bottiglia dello spruzzatore con il liquido fino alla indicazione "max".
- Applicare la pompa ed avvitarla, stringere bene, in modo da consentire la formazione della pressione necessaria per la polverizzazione.
- Pompare aria nel contenitore con l'apposita leva.
- Premere la leva di polverizzazione mantenendo l'ugello orientato sull'apparecchio.

entrambi biodegradabili almeno al 90%

Norme di sicurezza

- **Indossare indumenti di protezione adeguati: occhiali di protezione, guanti.**
- **Non lasciare mai il contenitore sotto pressione per un periodo prolungato, senza utilizzarlo. Aprire lentamente il pulsante della pompa per far fuoriuscire l'aria in pressione.**
- **Dopo ogni uso pulire l'ugello, la prolunga e la manichetta.**
- **Pulire la bottiglia due o tre volte alla settimane con acqua calda.**
- **La durezza del pulsante della pompa si può eliminare con due o tre gocce d'olio.**

- Il CalcDiagnosis System controlla continuamente in sottofondo lo stato attuale di formazione di calcare del generatore di vapore nel ClimaPlus Combi ed è possibile richiamarlo sul display in qualsiasi momento premendo semplicemente un tasto.

- Tutela il Suo investimento in ClimaPlus Combi grazie ad una decalcificazione tempestiva e regolare

- In presenza di molto calcare il ClimaPlus Combi®, quando viene riacceso, mostra automaticamente lo stato di formazione del calcare visualizzando come simbolo delle stelle. Grazie a questa segnalazione attiva è possibile programmare meglio i tempi in cui far effettuare la procedura di decalcificazione da parte del servizio assistenza e integrarli nei propri impegni giornalieri.
- Minimizzazione dei costi grazie alla possibilità di procedere alla decalcificazione "il più tardi possibile" a seconda della necessità.

Procedete così:

Ci si trova già in un programma in corso.
In alternativa selezionare un mezzo di cottura e impostare la durata, poi procedere come descritto di seguito.

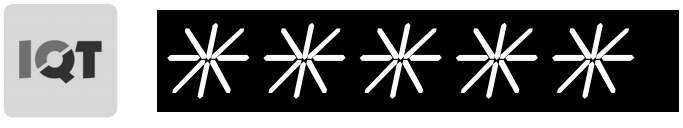
Premere il tasto IQT® e, con la manopola di regolazione centrale, selezionare le voci relative alla decalcificazione tra le funzioni supplementari. Sul display IQT® appare il messaggio "CALCARE"

Premere il tasto Avvio/Programmi.
Finché lo si tiene premuto, nel

Pressione costante

display del sensore IQT® viene visualizzata la scritta CALCARE.

Contemporaneamente il display IQT® visualizza lo stato di formazione del calcare con un numero variabile di stelle.



Appena si rilascia il tasto Avvio/Programmi scompaiono entrambi i messaggi.

Il display IQT visualizza di nuovo la funzione supplementare CALCARE.

Ora è possibile selezionare altre funzioni supplementari ad esempio HACCP con la manopola di regolazione centrale oppure abbandonare il modo funzione supplementare premendo il tasto IQT®. La scritta CALCARE scompare completamente.

ecc...

o

Si ritorna al modo di programmazione normale.

Simboli delle stelle

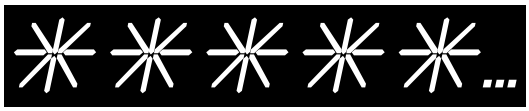
A partire da una stella (20%) lo stato di formazione del calcare viene visualizzato con incrementi del 10%, cioè 2 stelle corrispondono al 30%, 3 stelle al 40% ecc. Il numero massimo di stelle è 9 e corrisponde ad uno stato di formazione di calcare del generatore di vapore del 100%.

Segnalazione automatica dello stato di formazione di calcare

A partire da uno stato di **formazione di calcare di 8 stelle (pari al 90%)** quando si riaccende il CPC

sul display del sensore IQT®

e sul display IQT® vengono visualizzate 8 stelle.



Questa visualizzazione permane per 10 secondi.

Ciò significa che occorre provvedere prossimamente alla decalcificazione.

Se lo stato di **formazione di calcare corrisponde a 9 stelle (pari al 100%**) sul display IQT® appare la scritta CALCCHECK.

Questa scritta rimane visualizzata per 2 minuti.
Durante questo periodo il display è bloccato.

La comparsa sul display della scritta CALCCHECK significa che è stato raggiunto il massimo stato di formazione di calcare ammissibile.

Ciò significa che occorre provvedere a far effettuare una decalcificazione da parte del servizio assistenza entro i 14 giorni successivi.

Nota:

Il messaggio di decalcificazione si può selezionare in tutti i programmi (IQT®-Logic, Cucinoteca, 99 programmi a selezione libera) e nel funzionamento manuale. CalcDiagnosis System® non è programmabile.

Suggerimenti

In caso di interruzioni prolungate del funzionamento (p. es. vacanze) vuotere il generatore di vapore con la seguente procedura:

- Selezionare il modo operativo "Calore umido"

- Impostare la temperatura della camera di cottura a 31°C

- Premere il tasto "Calore umido"

- Il generatore di vapore si vuota mentre si sta premendo il tasto
- Condizione: la temperatura del generatore di vapore deve essere inferiore ai 75°C

Operazioni di manutenzione che possono essere eseguite da elettricisti specializzati

Attenzione! Prima di aprire la porta di servizio o di iniziare le operazioni su componenti con corrente elettrica è necessario staccare la tensione dell'apparecchio.

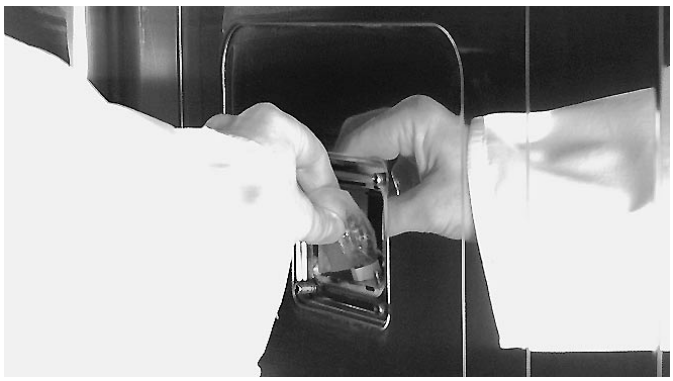
1. Sostituzione della lampada della camera di cottura

Se manca l'illuminazione della camera di cottura, è necessario sostituire la lampada alogena.
Innanzittutto staccare l'apparecchio dalla rete.
Coprire lo scarico della camera di cottura con un panno e togliere le 4 viti della cornice di sostegno del vetro con una chiave da 8 mm. Togliere la cornice con il vetro e la guarnizione. Sostituire la lampadina alogena con una nuova da 12 volt, 10 watt e 300°C (n° del pezzo di ricambio 3024.0201).

Sostituire le due guarnizioni.
Guarnizione cornice esterna: n° del pezzo di ricambio 5110.1022
Guarnizione cornice interna: n° del pezzo di ricambio 5110.1023

Non toccare la lampadina con le dita.
Rimontare la cornice con il vetro e le guarnizioni, fissarla ed accendere l'apparecchio.

Illuminazione completa della camera di cottura (viti, cornice, guarnizione del vetro, guarnizione, riflettore, lampada).



Inserimento della lampada alogena.

2. Sostituzione della guarnizione della porta

Le guarnizioni della porta danneggiate devono essere sostituite.

La guarnizione della porta è composta da una cornice vulcanizzata e deve essere **inserita** in una guida della porta della camera. Per sostituire una guarnizione, togliere la guarnizione usata dalla guida tirandola. Pulire la guida dalle impurità.
Nel montare la nuova guarnizione fate attenzione che i due profili vengano inseriti nella guida della porta.
Per il montaggio si raccomanda di umidificare con acqua e sapone i profili della guarnizione.

Guarnizione della porta con guida.

Guarnizione 6x1/1	**N° del pezzo di ricambio 5105.1001**
Guarnizione 10x1/1	**N° del pezzo di ricambio 5105.1004**
Guarnizione 10x2/1	**N° del pezzo di ricambio 5105.1074**
Guarnizione 20x1/1	**N° del pezzo di ricambio 5105.1007**
Guarnizione 20x2/1	**N° del pezzo di ricambio 5105.1008**

Nota:
se si gettano via la piastra o l'apparecchio, la batteria della piastra di controllo deve essere smaltita separatamente.

Modifica della temperatura del sistema automatico di raffreddamento

Il raffreddamento dei vapori **non è indispensabile** per un corretto funzionamento del ClimaPlus Combi, in quando l'apparecchio è in grado di operare anche senza questo sistema.

Il raffreddamento può essere impostato in modo variabile

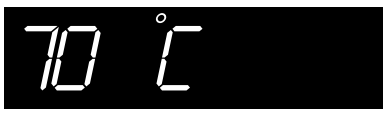
La regolazione di fabbrica è impostata in modo che la temperatura dell'acqua sia di circa 65°C. E' tuttavia possibile determinare individualmente il consumo di acqua.

Temperatura di raffreddemento è preimpostata dalla
70 °C per calore umido e combinato
90 °C per calore secco

Inferiore a 70°C la temperatura di raffreddamento si riduce, il consumo di acqua aumenta.

Superiore a 70°C la temperatura di raffredamento aumenta, il consumo di acuqa si riduce.

Procedete così:



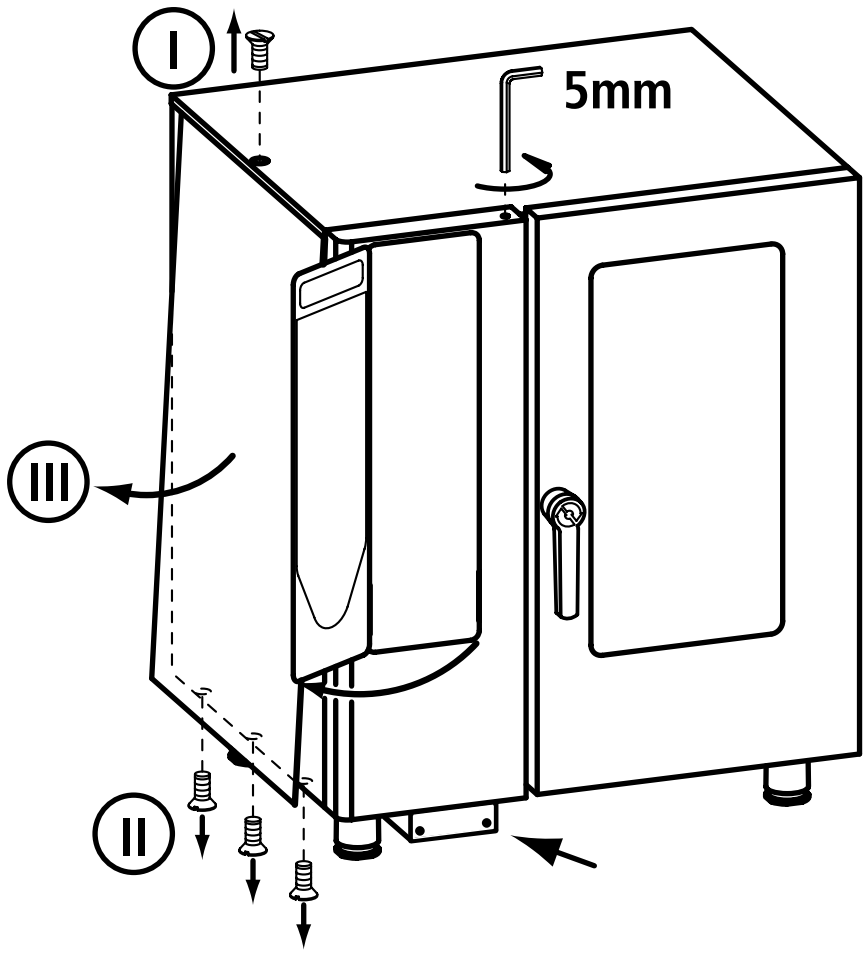
- Selezionare il tipo di cottura, in cui si vuole cambiare la temperatura di raffreddmento (condensazione).
- Premere simultaneamente per 10 secondi il selettore della temperatura e della temperatura del nucleo.
- Nel display è visibile la temperatura di raffreddamento selezionato.
- Con la manopola scegliere la temperatura di raffreddamento.
- Confermare con

Pulire il filtro d`aria sotto la camera d`installatione

1. Togliere le viti.
2. Spostare da destra lìnserto del filtro e prelevare da sotto.
3. Prelevare il velo e labare con un detersivo leggero.
4. Rimettere il velo dopo l`asciugatura e montare nella successione viceversa.

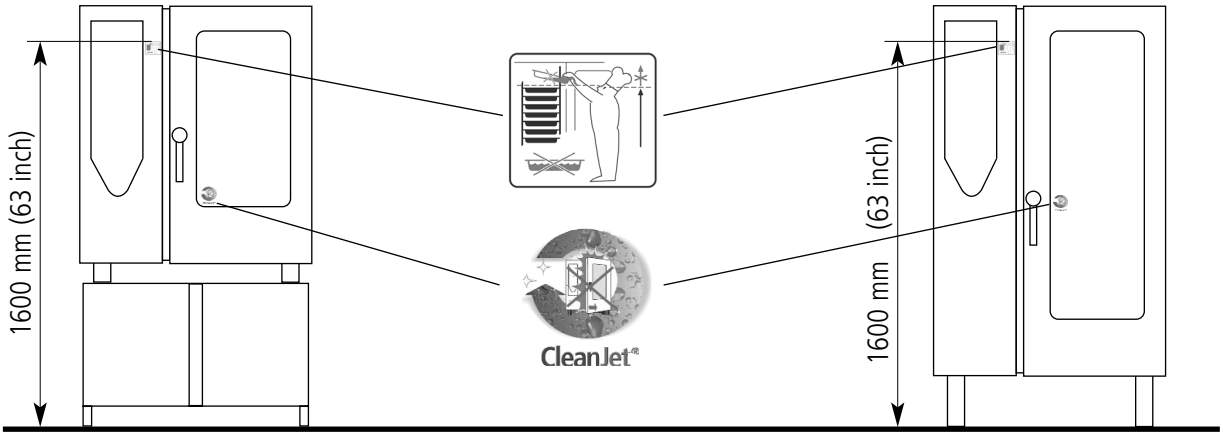
Nota

Istruzioni per l'installazione



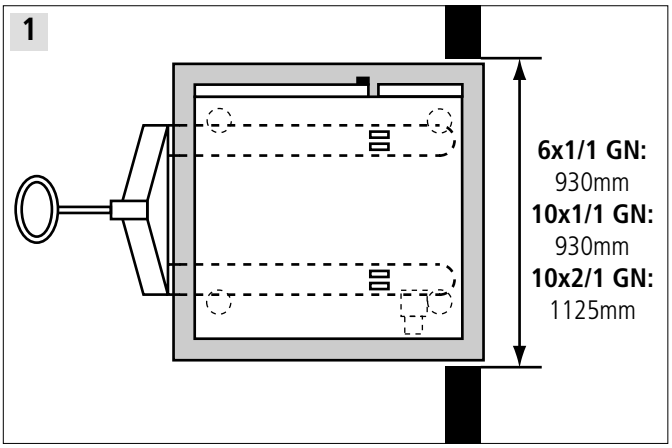
Attenzione!
Le norme indicate valgono per la Germania. In tutti gli altri paesi si devono osservare le norme e le prescrizione nel paese stesso. Esclude dalla garanzia qualsiasi danno derivante dalla mancata osservanza di queste norme di installazione.

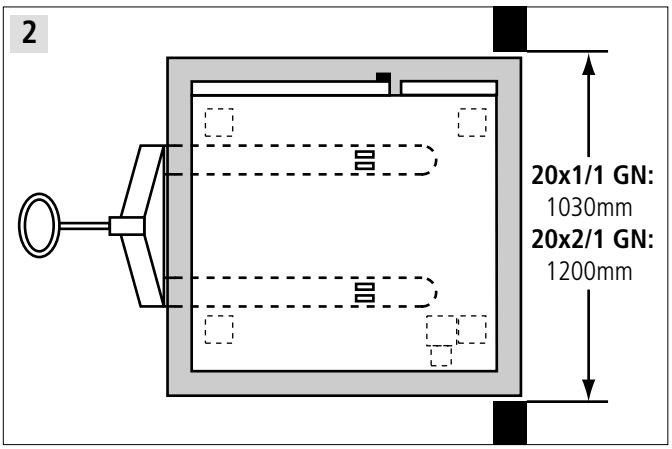
Verificare che l'apparecchio non presenti danni conseguenti al trasporto.
Qualora si sospetti la presenza di danni dovuti al trasporto avvertire immediatamente il proprio rivenditore / corriere!
Togliere dalla camera di cottura tutti i cartoni, materiali di imballaggio, documenti, ecc.

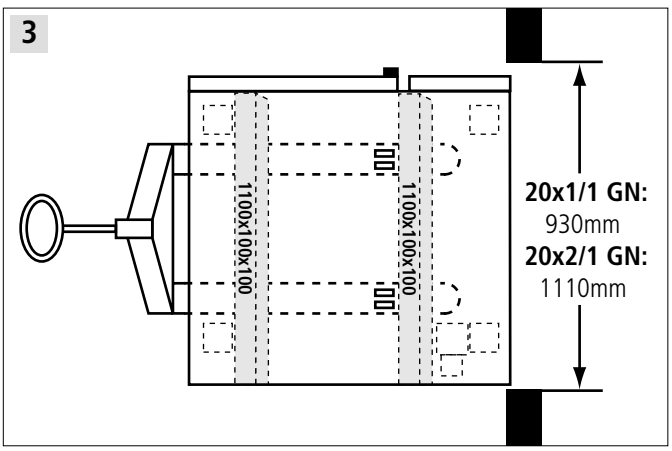


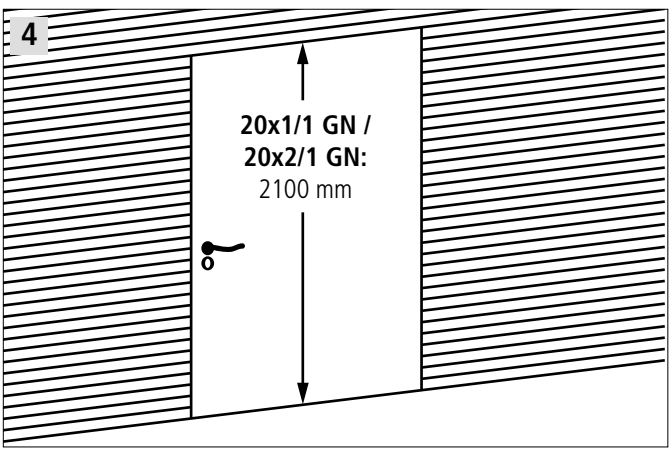
Gli adesivi di sicurezza **"Altezza max. di inserimento per recipienti con liquidi"** e **"CleanJet® – Non aprire la porta"** si trovano nella camera di cottura.

Trasporto dell'apparecchio









Trasporto dell'apparecchio con pallet Fig. 1,2

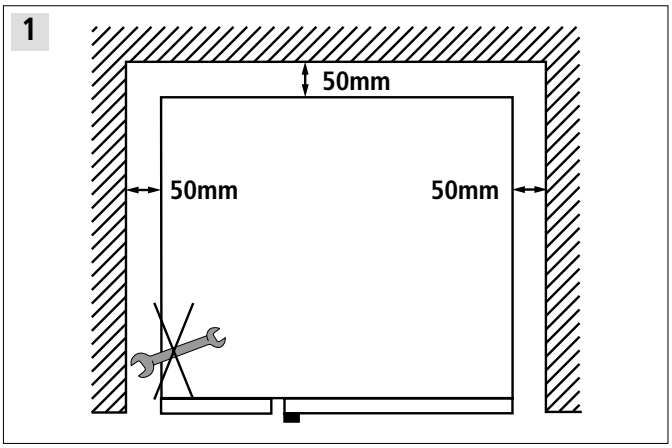
Trasporto dell'apparecchio senza pallet solo per apparecchi 20x1/1 GN 20x2/1 GN Fig. 3

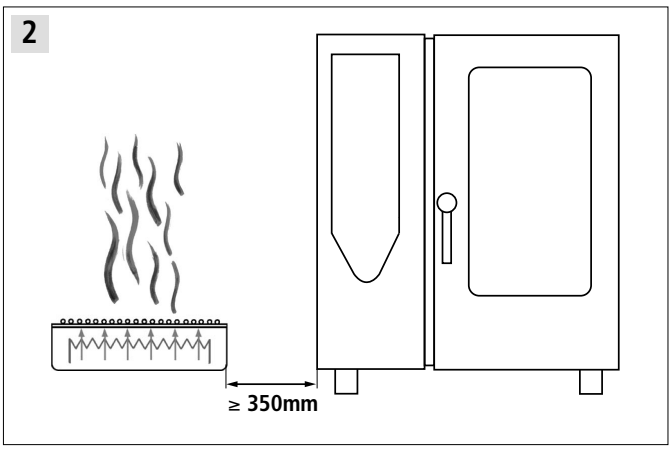
Togliere dalla camera di cottura tutti i contenitori / carrelli portateglie. Per apparecchi da pavimento togliere gli angoli di fissaggio del pallet. Togliere l'apparecchio dal pallet. Fare attenzione al peso degli apparecchi:

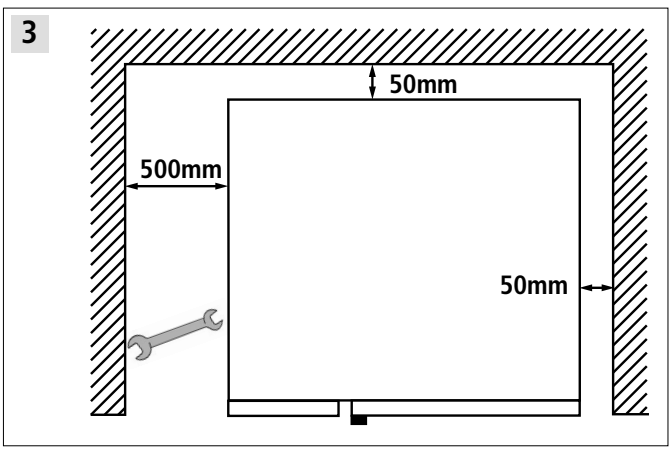
6 x 1/1 GN:	123 kg	10 x 1/1 GN:	152 kg
10 x 2/1 GN:	220 kg	20 x 1/1 GN:	312 kg
20 x 2/1 GN:	387 kg		

Fare attenzione all'altezza della porta Fig. 4

Distanza minima





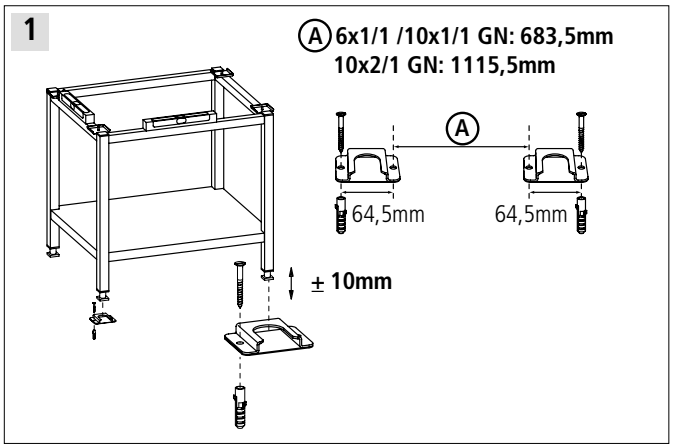


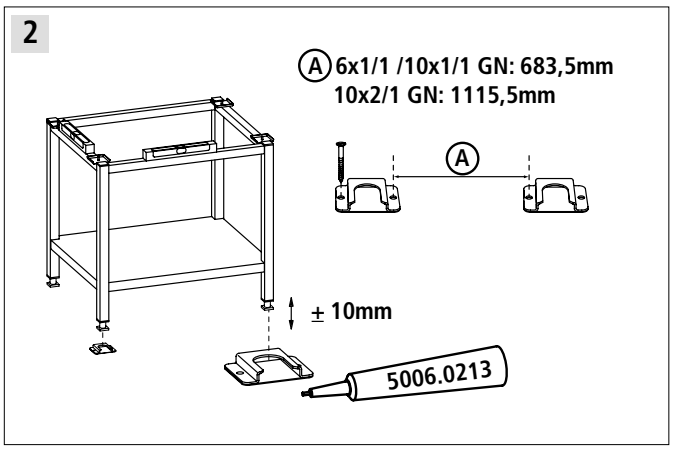
Distanza minima a sinistra / destra/ dietro 50 mm. Fig. 1
Distanza minima da fonti di calore sul lato sinistro 350 mm. Fig. 2
Si raccomanda di mantenere una distanza di 500 mm sul lato sinistro dell'apparecchio per consentire l'esecuzione delle operazioni di assistenza Fig. 3

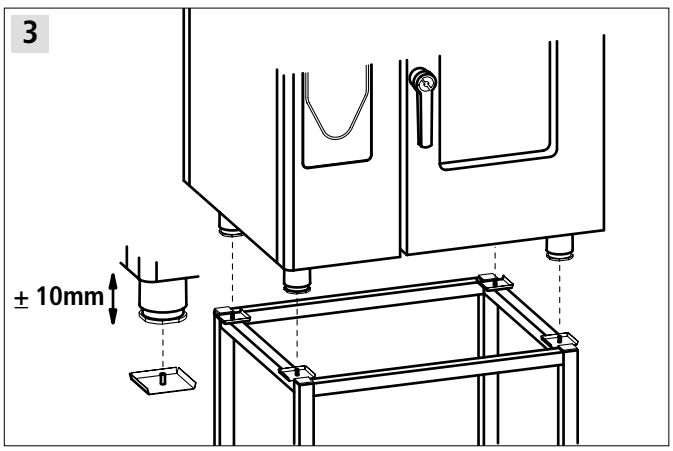
Attenzione: Negli apparecchi provvisti di CleanJet®, prevedere lo spazio per il supporto a parete del braccio di pulizia. Il supporto a parete del braccio di pulizia CleanJet® non deve essere applicato all'apparecchio.

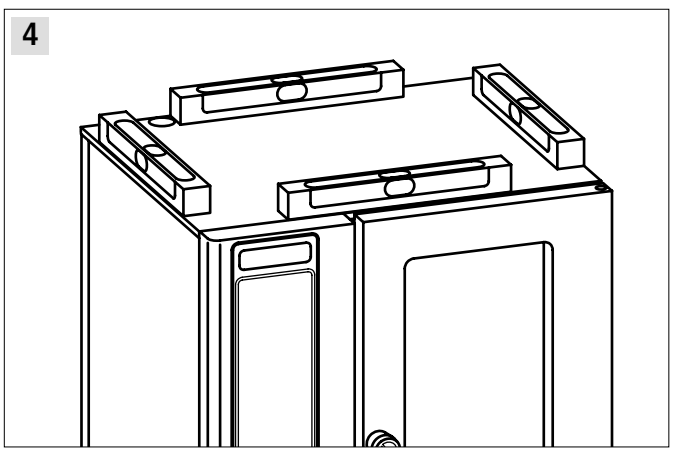
Attenzione: Gli apparecchi devono essere installati solo in ambienti al riparo dal gelo.

Installazione dei tipi 6x1/1 GN, 10x1/1 GN, 10x2/1 GN









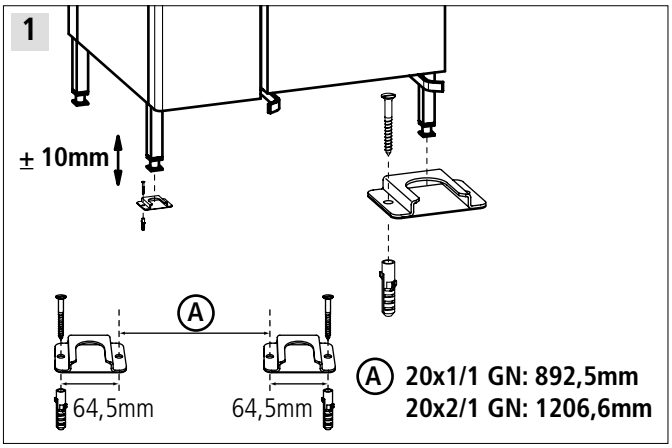
Gli apparecchi a gas devono essere fissati al pavimento con il set di fissaggio fornito in dotazione per il carrello inferiore con
viti o tasselli oppure con l'apposita colla allegata. Fig. 1,2

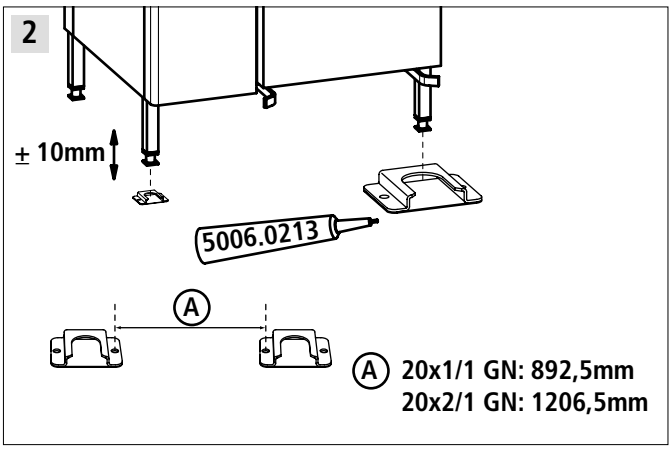
Apparecchi elettrici: il set di fissaggio non è compreso nella fornitura, ma si può ordinare con il numero di codice 8700.0317. Fig. 1,2

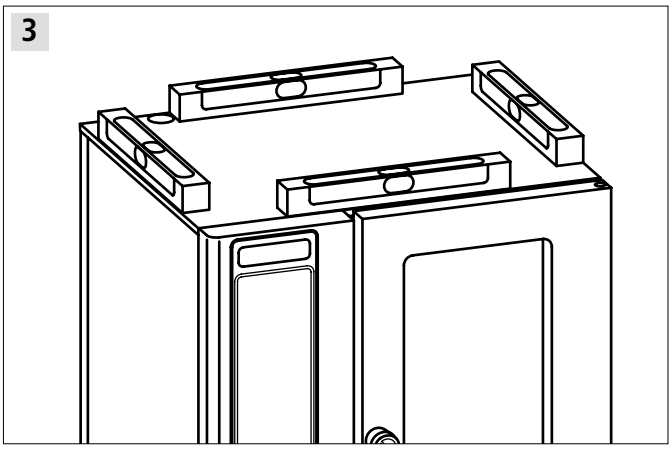
Posizionare l'apparecchio sul basamento. I piedini dell'apparecchio devono venir bloccati con i perni di supporto del basamento Fig. 3

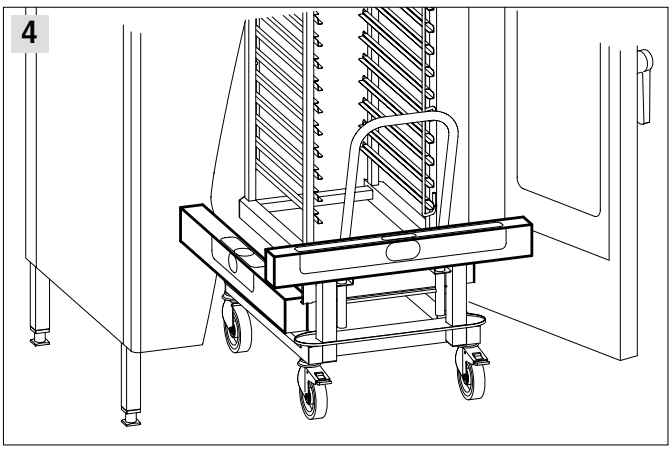
L'apparecchio deve essere allineato in senso orizzontale Fig. 4

Installazione dei tipi 20x1/1 GN, 20x2/1 GN









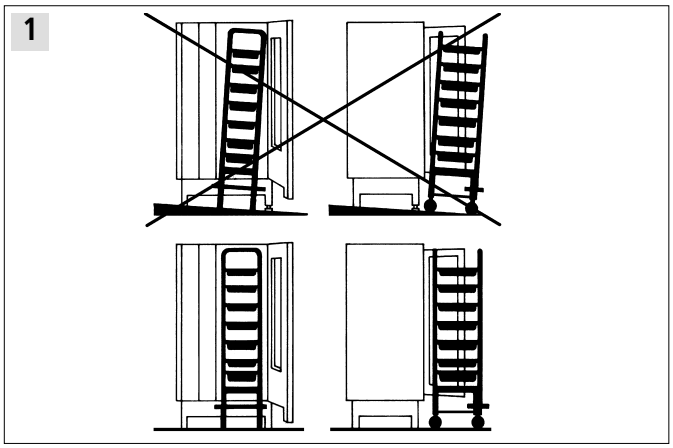
Fissare sul pavimento i blocchi dei piedini per il basamento con viti o tasselli oppure con la speciale colla in dotazione. Fig. 1,2

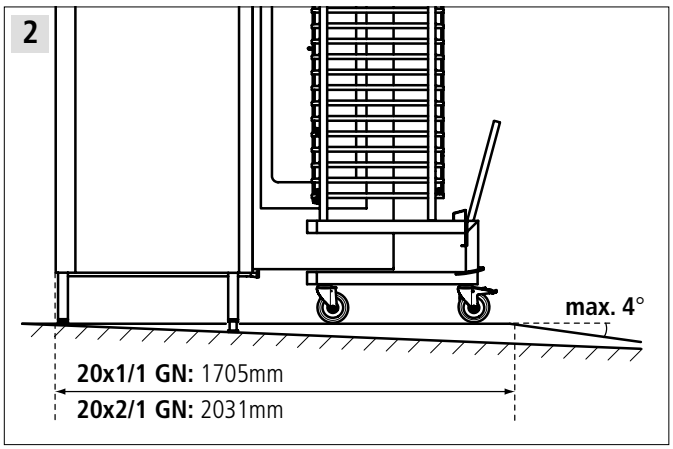
Quindi inserire l'apparecchio da pavimento nei blocchi dei piedini Fig. 1,2

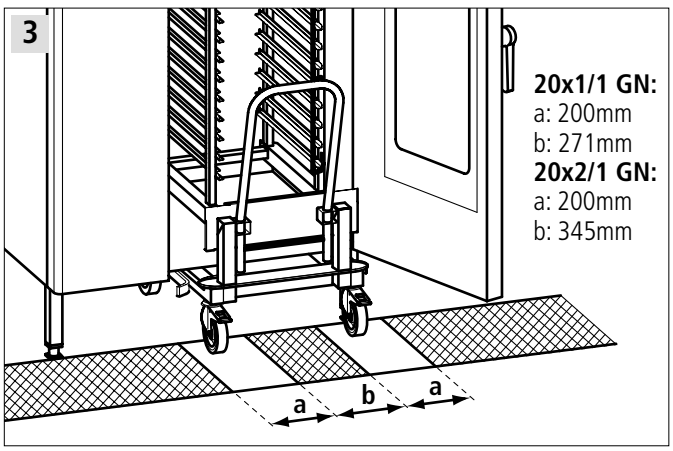
Allineare l'apparecchio in senso orizzontale Fig. 3

Il carrello portateglie deve essere inserito all'interno dell'apparecchio in senso orizzontale Fig. 4

Allineamento dei carrelli portateglie 20x1/1 GN e 20x2/1 GN

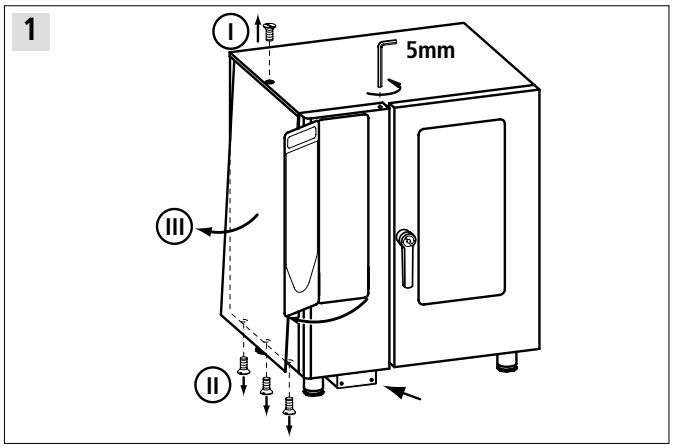


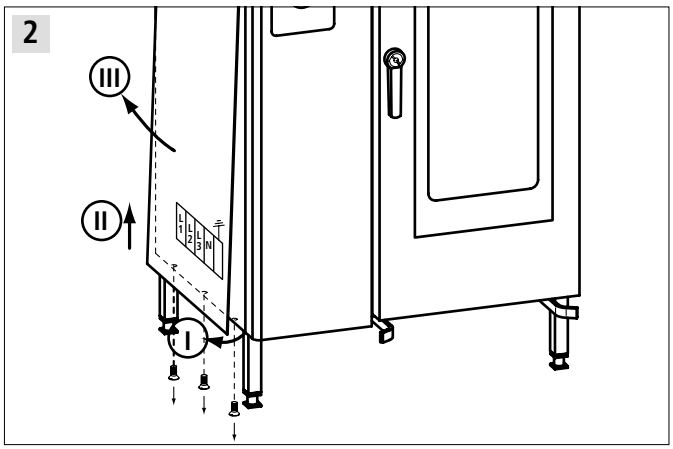




Qualora il pavimento non sia piano, è necessario ovviare a questo difetto con una rampa di accesso di produzione propria, nella quale l'angolo di accesso deve essere al massimo di 4°. Fig. 1,2

Se davanti all'apparecchio da pavimento si trova una grata di scarico, è necessario applicare un ponte di accesso nell'area di entrata nel carrello portateglie. Fig. 3





Collegamenti degli apparecchi, per dimensioni esatte e punti di collegamento vedere da pagina 121 a 133.
Legende per le pagine da 123 a 133:

1 = Afflusso acqua comune (acqua fredda)
2 = Afflusso acqua fredda
3 = Afflusso acqua dolce o acqua calda
4 = Scarico acqua
5 = Collegamento elettrico
6 = Compensazione di potenziale

- Eseguire il collegamento dell'apparecchio solo in conformità con le indicazioni di installazione e con i dati riportati sulla targhetta dell'apparecchio.
- Attenersi alle norme VDE ed alle prescrizioni della locale azienda di distribuzione di energia elettrica!
- Utilizzare linee proprie protette per ogni apparecchio.
- Si raccomanda l'impiego di un interruttore di sicurezza per correnti di guasto.
- Prevedere sul lato installazione un dispositivo onnipolare di separazione accessibile con min. 3 mm di distanza tra i contatti.
- Collegare l'apparecchio al sistema di compensazione del potenziale.
- Per i dati dei collegamenti elettrici cfr. pagina 121:
- Le sezioni dei cavi di collegamento variano a seconda della corrente assorbita e delle disposizioni locali.
- Norme vigenti: EN 60335, IEC 335
- Tipi 6x1/1 GN: Questo apparecchio è adatto al funzionamento con un'alimentazione di rete avente un'impedenza inferiore a 0,32 Ohm nel punto di collegamento all'edificio. Se necessario si può richiedere il valore dell'impedenza di rete alla sede locale dell'ENEL.

Tipi 6x1/1 GN, 10x1/1 GN

- La cassetta di allacciamento alla rete con i morsetti si trova nella parte inferiore dell'apparecchio ed è accessibile tramite il coperchio asportabile sul davanti. Fig. 1

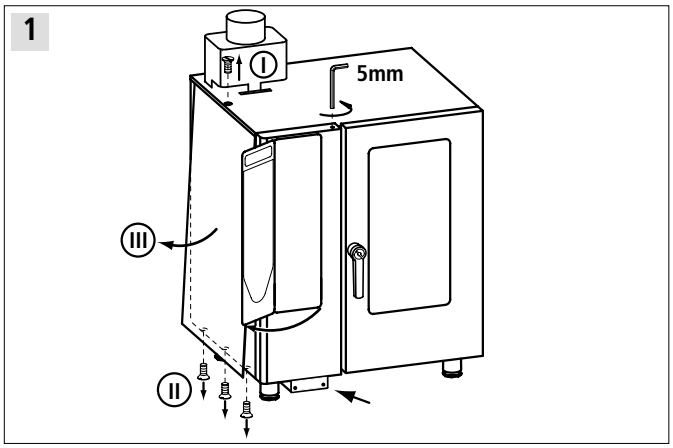
Tipi 10x2/1 GN, 20x1/1 GN, 20x2/1 GN

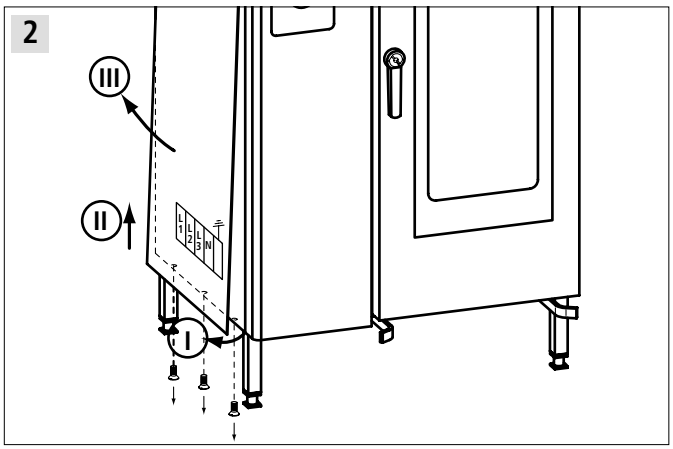
- Togliere la parete laterale sinistra Fig. 2
- I morsetti di collegamento si trovano dietro alla parete laterale sinistra amovibile.

Allacciamento alla rete:

- Collegare un cavo di alimentazione almeno del tipo H07RN-F e serrare il collegamento a vite PG (scarico della trazione)
- Collegare la linea di alimentazione secondo il seguente schema:
  Morsetti di collegamento grigi: L1, L2, L3 (indipendente dal campo rotante)
  Morsetti di collegamento blu: neutro (solo 3N AC)
  Morsetti di collegamento giallo-verdi: conduttore di protezione
- Lo schema elettrico si trova dietro al pannello di comando ribaltabile.
- Tensioni speciali su richiesta.

Collegamento elettrico degli apparecchi a gas





Collegamenti degli apparecchi, per dimensioni esatte e punti di collegamento vedere da pagina 121 a 133.
Legende per le pagine da 123 a 133:

1 = Afflusso acqua comune (acqua fredda)
2 = Afflusso acqua fredda
3 = Afflusso acqua dolce o acqua calda
4 = Scarico acqua
5 = Collegamento elettrico
6 = Compensazione di potenziale
7 = Collegamento del gas

- Eseguire il collegamento dell'apparecchio solo in conformità con le indicazioni di installazione e con i dati riportati sulla targhetta dell'apparecchio.
- Attenersi alle norme VDE ed alle prescrizioni della locale azienda di distribuzione di energia elettrica!
- Utilizzare linee proprie protette per ogni apparecchio.
- Si raccomanda l'impiego di un interruttore di sicurezza per correnti di guasto.
- Prevede sul lato installazione un dispositivo onnipolare di separazione accessibile con min. 3 mm di distanza tra i contatti.
- Collegare l'apparecchio al sistema di compensazione del potenziale.
- Per i dati dei collegamenti elettrici cfr. pagina 121:
- Le sezioni delle linee di collegamento variano a seconda della corrente assorbita e delle disposizioni locali.
- Norme vigenti: EN 60335, IEC 335

Tipi 6x1/1 GN, 10x1/1 GN

- La cassetta di allacciamento alla rete con i morsetti si trova nella parte inferiore dell'apparecchio ed è accessibile tramite il coperchio asportabile sul davanti. Fig. 1

Tipi 10x2/1 GN, 20x1/1 GN, 20x2/1 GN

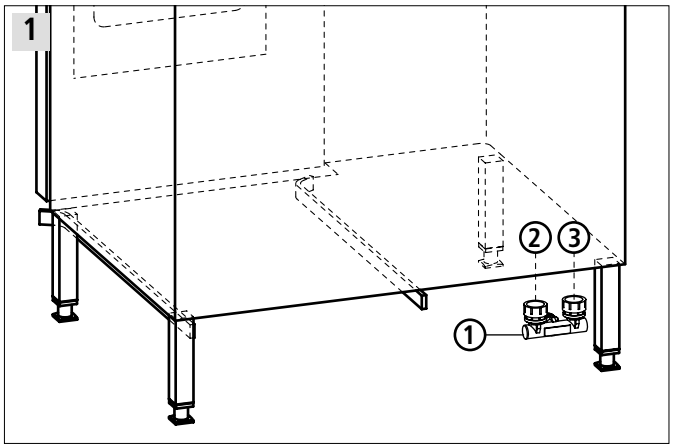
- L'apparecchio viene fornito con un cavo di collegamento di circa ca. 2m (senza spina). Fig. 2

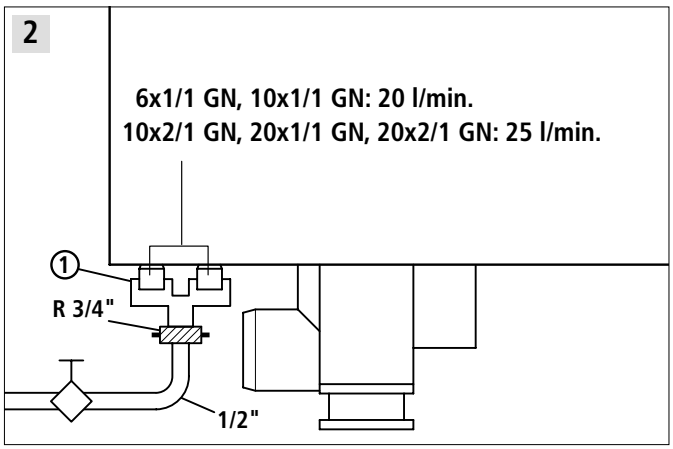
Allacciamento alla rete:

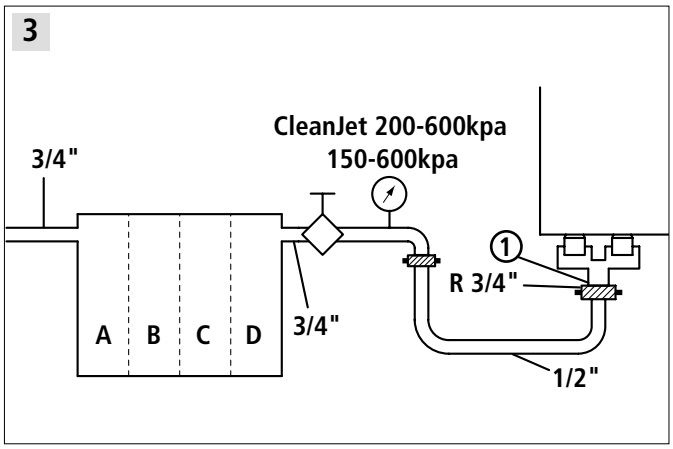
- Fare attenzione ai poli del collegamento elettrico!
- Codificazione colori dei fili:
  giallo/verde= conduttore di protezione,
  blu = conduttore neutro, marrone o nero = fase L1 (L2,L3)

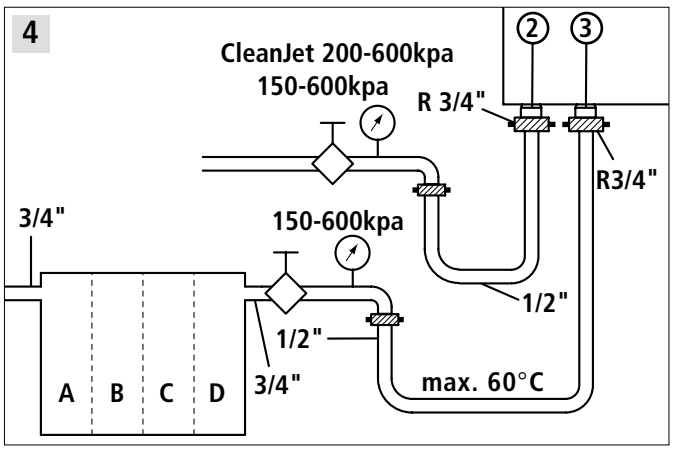
Attenzione!
Se si collegano i poli in modo errato il bruciatore non funziona!

In caso di anomalia del funzionamento del bruciatore si accende la scritta **RESET** sul **display IQT.**
Dopo 15 secondi viene emesso un segnale acustico.
Premendo il tasto Reset si riavvia il processo di accensione automatica.









- L'apparecchio è conforme alle rispettive norme di riferimento (DVGW, SVGW, KIWA, WRC)
- L'apparecchio può essere collegato sia ad una tubazione dell'acqua fredda che di acqua dolce con qualità di acqua potabile. Fig. 1,2,3,4
- Prima di eseguire il collegamento idrico, pulire la tubazione dell'impianto!
- Negli apparecchi provvisti di CleanJet®: pressione idraulica dinamica min. 200 kPa o portata minima 12l/min.
- Negli apparecchi sprovvisti di CleanJet®: pressione idraulica 150 kPa - 600 kPa, raccomandata 300 kPa
- Rubinetto di acqua proprio dell'impianto per ogni apparecchio
- Conducibilità dell'acqua 50 – 2000 µS/cm. In caso di conducibilità inferiore dell'acqua è necessario prendere accordi con il produttore.
- Concentrazione massima di cloruro Cl^- inferiore a 150 mgr/litro
- Concentrazione di cloro Cl_2 inferiore a 0,2 mg/litro (≙ppm)
- Per il collegamento alla rete idrica raccomandiamo tubi con Ø interno 13 mm
  (ricambio n°: 2067.0709).

Opzione collegamento per acqua dolce: Fig. 4

Va ricordato che gli apparecchi sono già predisposti di serie per un collegamento ad acqua dolce. Un connettore per il generatore di vapore, la doccia e la vaporizzazione, un connettore per gli ugelli di condensa (raffreddamento) e CleanJet®. Dopo aver rimosso il distributore a T collegare l'acqua dolce/calda fino a 60 °C max. al connettore "3". Collegare l'acqua normale/fredda al connettore "2".

Nella maggior parte dei casi è possibile eseguire un collegamento idrico senza ulteriori filtri e senza trattamento idrico.

Il generatore di vapore degli apparecchi è provvisto di un dispositivo automatico SC che consente uno scambio regolare dell'acqua del generatore in base alla frequenza d'uso. Ciò consente nella pratica di prolungare gli intervalli di decalcificazione.

Per garantire un affidabile funzionamento degli apparecchi anche a lungo termine e di evitare fenomeni di corrosione, in presenza di condizioni idriche particolarmente critiche, si rende tuttavia necessario un filtraggio e/o un trattamento dell'acqua. A seconda della qualità dell'acqua risultante dell'analisi idrica eseguita, i filtri possono essere installati sia singolarmente che in successione.

A) Filtro a maglia fine Fig. 3,4

Nel caso in qui l'acqua contenga impurità dovuta a presenza di sabbia, particelle di ferro o materiale in sospensione si raccomanda l'uso di un filtro a maglia fine da 5 - 15 µm:

B) Filtro ai carboni attivi Fig. 3,4

In caso di forte presenza di cloro Cl_2 nell'acqua con titoli superiori a 0,2 mg/l (corrisponde a ppm) (informazioni per l'azienda distributrice) si deve inserire un filtro ai carboni attivi.

C) Impianto di osmosi inversa Fig. 3,4

Solo in presenza di concentrazione di cloro Cl^- superiori a 150 mg/l (corrisponde a ppm, informazioni presso l'azienda distributrice) per evitare pericolo di corrosione si deve predisporre un impianto di osmosi inversa, facendo attenzione al valore guida di 50 µS/cm.

D) Dolcificazione dell'acqua: Fig. 3,4

Si raccomanda per il trattamento delle acque in caso di fenomeni di calcificazione molto forti (senza carico di cloruri). Sistemi: scambiatori di ioni H^+ o Kleensteam. Si sconsigliano assolutamente gli scambiatori di ioni di sodio (come si usa nelle lavastoviglie) a causa dei possibili depositi di sodio e fenomeni di deformazione per azione del cloruro di sodio.

Per la scelta dei sistemi di filtraggio (A,B,C,D) si consigliano i seguenti produttori:
Schuhmacher, Grünbeck, Culligan, Cuno, Everpure, Britta Christ, Seral.

Per la scelta dei filtri si deve tenere presente la seguente portata d'acqua:

Consumo medio di acqua dolce del generatore di vapore / vaporizzatore (senza doccetta)

6x1/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
3,0 l/h	6,3 l/h	10,4 l/h	12,5 l/h	15,0 l/h

Quantità massima di flusso (necessaria per la definizione delle dimensioni del diametro di collegamento del filtro)

6x1/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
10 l/min	10 l/min	10 l/min	10 l/min	10 l/min

Consumo medio di acqua con collegamento completo generatore di vapore, vaporizzatore e raffreddamento (senza doccetta)

6x1/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
12,0 l/h	25,2 l/h	41,4 l/h	49,8 l/h	60,0 l/h

Quantità massima di flusso (necessaria per la definizione delle dimensioni del diametro di collegamento del filtro)

6x1/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
20 l/min	20 l/min	25 l/min	25 l/min	25 l/min

I valori consigliati vengono integrati di continuo sulla base delle esperienze di test. Gli indirizzi sono reperibili presso il Servizio Assistenza Clienti.

Disegni quotati cfr. pagine 123 - 133

1 = Afflusso acqua comune (acqua fredda)
2 = Afflusso acqua fredda
3 = Afflusso acqua dolce o acqua calda
4 = Scarico acqua
5 = Collegamento elettrico
6 = Compensazione di potenziale

Ventilazione:

Una cappa di aspirazione fumi non è prescritta obbligatoriamente per il funzionamento dell'apparecchio. Nel caso in cui venga installata una cappa, attenersi a quanto segue:

- direttiva VDI 2052 e direttive della locale commissione edilizia per scarichi di fumi;
- la cappa deve sporgere per 300-500mm sul lato anteriore dell'apparecchio;
- installare il filtro antigrasso nell'area sporgente della cappa;
- per apparecchi del tipo 6x1/1 GN e 10x1/1 GN è disponibile in opzione una cappa di aspirazione fumi (anche per montaggio successivo);

Dati tecnici:

Valore di emissione acustica: <70dBA
Protezione da getti di acqua: IPX5

Irradiazione del calore:

	6x1/1 GN	**10x1/1 GN**	**10x2/1 GN**
latente:	2.300 kJ/h	3.800 kJ/h	6.000 kJ/h
sensibile:	2.930 kJ/h	5.000 kJ/h	8.500 kJ/h
	20x1/1 GN	**20x2/1 GN**	
latente:	7.670 kJ/h	13.350 kJ/h	
sensibile:	9.600 kJ/h	15.340 kJ/h	

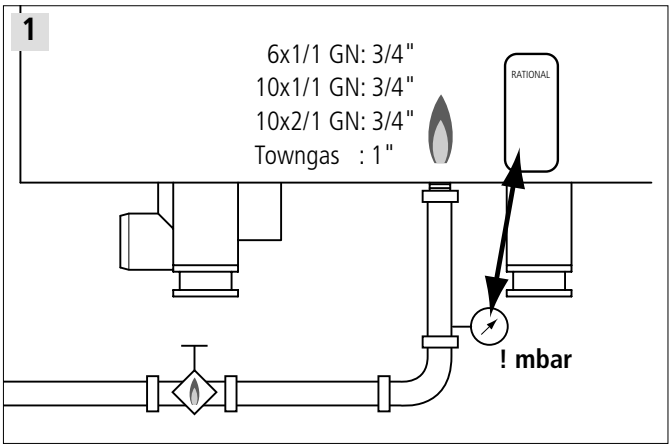
Irradiazione del calore per apparecchi a gas:

	6x1/1 GN	**10x1/1 GN**	
latente:	2.300 kJ/h	3.800 kJ/h	
sensibile:	2.760 kJ/h	4.560 kJ/h	
	10x2/1 GN	**20x1/1 GN**	**20x2/1 GN**
latente:	6.000 kJ/h	7.670 kJ/h	12270 kJ/H
sensibile:	8.220 kJ/h	9.430 kJ/h	14730 kJ/H

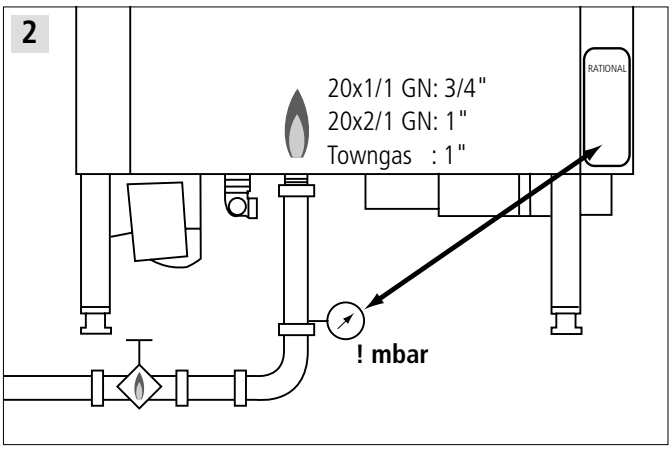
Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche ed innovazioni.

Collegamento del gas

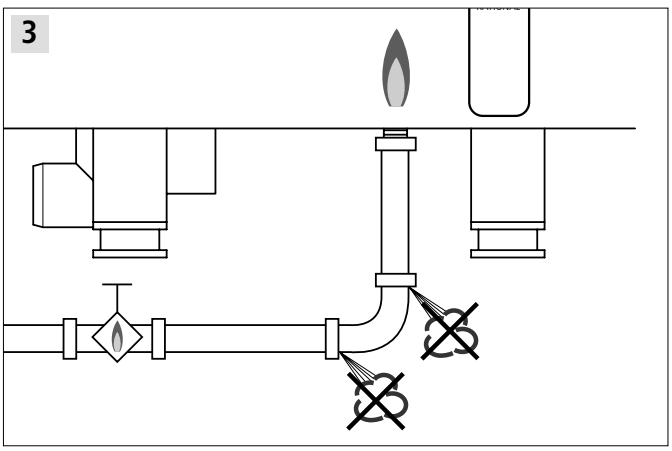
1



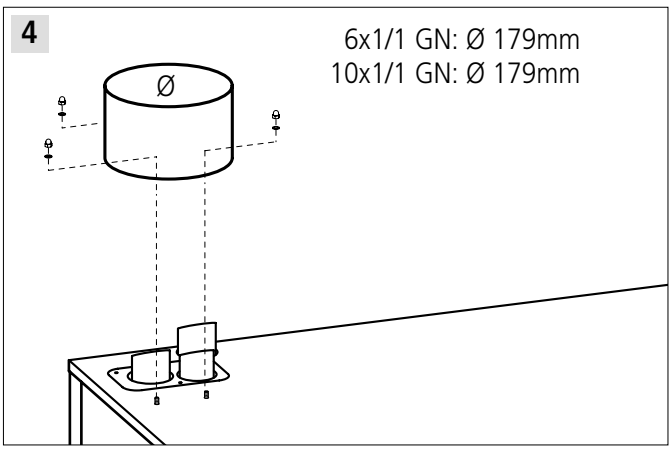
2



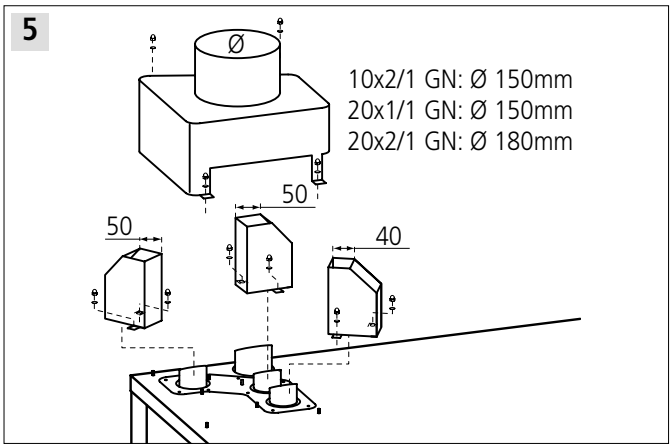
3



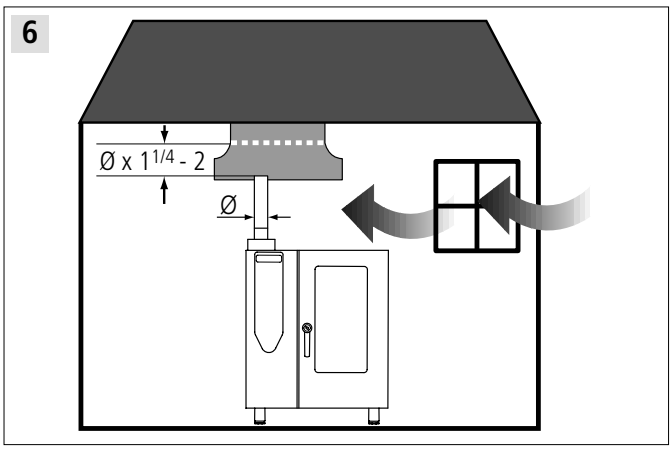
4



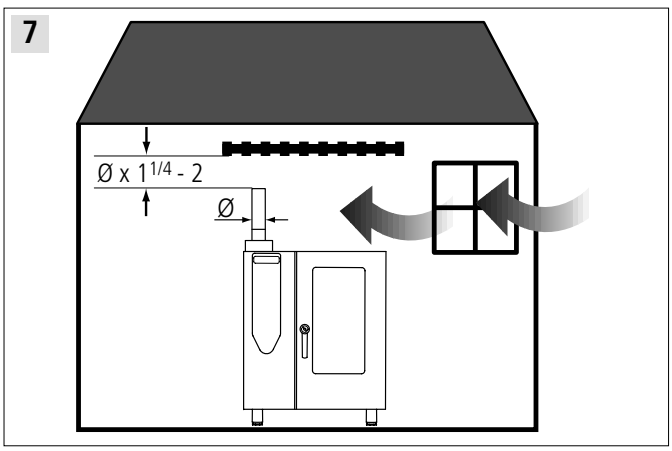
5



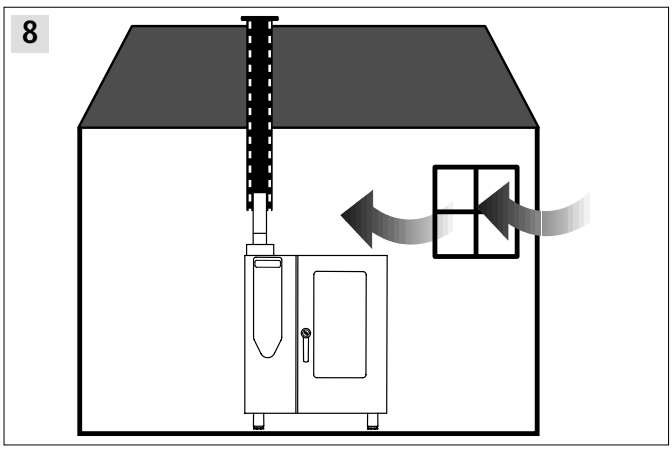
6



7



8



Collegamento del gas

Attenzione!
Per garantire la conformità delle impostazioni di fabbrica degli apparecchi con le effettive condizioni di collegamento alla prima messa in funzione si deve eseguire un'analisi degli scarichi gassosi del bruciatore a vapore e ad aria calda (CO, CO_2). I valori risultanti devono essere documentati nell'apparecchio. Se risultano valori di CO non diluito superiori a 1000 ppm è necessario far verificare la regolazione del bruciatore da parte di personale tecnico addestrato e certificato dalla ditta in base alle rispettive istruzioni di regolazione ed eventualmente procedere ad una nuova regolazione.

Tipo di gas	Press. di flusso di colleg.- necessaria mbar	Indice Wobbe (15°C, 1013mbar) Wi MJ/m³	Ws MJ/m³	Consumo max. con portata nominale di calore 6x1/1 GN 25 kW	10x1/1 GN 38,4 kW	10x2/1 GN 66 kW	20x1/1 GN 73,4 kW	20x2/1 GN 120 kW
Metano H G20	18-25	45,67	50,72	2,6 m³/h	4 m³/h	7 m³/h	7,8 m³/h	12,7 m³/h
Metano L G25	20-30	37,38	41,52	3,1 m³/h	4,7 m³/h	8,1 m³/h	9,5 m³/h	15,2 m³/h
Gas liquido G30	25-57,5	80,58	87,33	2 kg/h	3 kg/h	5,3 kg/h	5,9 kg/h	9,5 kg/h

Attenersi alle prescrizioni dell'azienda locale di distribuzione!
Attenersi alle norme di installazione!

- Verificare se il tipo di gas indicato sull'apparecchio coincide con il gas fornito.
- Determinare il diametro nominale secondo le norme DVGW-TRGI ´86 o TRF 1988.
- Filetto esterno del collegamento gas: Fig. 1,2
- Rubinetto di chiusura del gas per ogni apparecchio.
- Collegamento con presa di gas possibile solo per 6x1/1 GN.
- Tutte le parti di collegamento preinstallato devono essere omologate secondo DIN-DVGW.
- L'apparecchio deve essere assicurato contro gli spostamenti.
- Controllare che le tubazioni del gas siano a tenuta. Fig. 3

Il collegamento del gas può essere eseguito solamente da un installatore localmente autorizzato. Assicurarsi che le condutture di allacciamento del gas e quelle dei relativi sistemi di misurazione del gas corrispondano alle ampiezze dei tubi indicate.

Attenzione!
Nel caso in cui la pressione di portata sia diversa dalla pressione di collegamento (cfr. tabella), avvertire l'azienda di distribuzione del gas. Se la pressione di collegamento per il gas metano è superiore a 30 mbar, non deve avvenire alcuna messa in esercizio e si deve chiudere il collegamento di gas dell'apparecchio.

Apparecchio a gas del tipo B13 e A3
(A3 non vale per la Germania)

- Forno a gas adeguato all'aria dell'ambiente con sicurezza di flusso e ventola davanti al bruciatore
- Accensione automatica diretta con controllo dell'accensione.
- Carico nominale totale di calore del gas
  6x1/1 GN 25 KW 10x1/1 GN 38,4 KW
  10x2/1 GN 66 KW 20x1/1 GN 73,4 KW
  20x2/1 GN 120 KW

Impianto di scarico gas 6x1/1 GN Gas e 10x1/1 GN Gas Fig. 4

Impianti di scarico gas 10x2/1 GN Gas, 20x1/1 GN Gas e 20x2/1 GN Gas Fig. 5

Convogliamento dei gas combusti dopo la protezione dell'efflusso

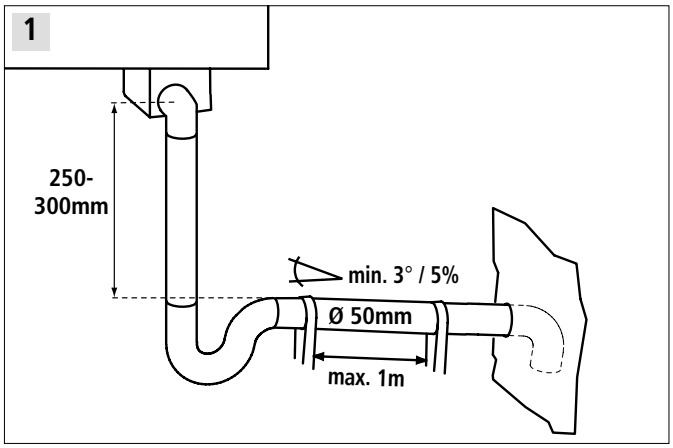
- Installare le tubazioni di scarico con raccordi a tenuta, in conformità con le norme DVGW-TRGI ´86 o TRF 1988.
- I tubi di scarico di alluminio e i materiali che non resistono a temperature fino a 200° C non possono essere utilizzati viste le temperature dei gas di scarico in uscita.

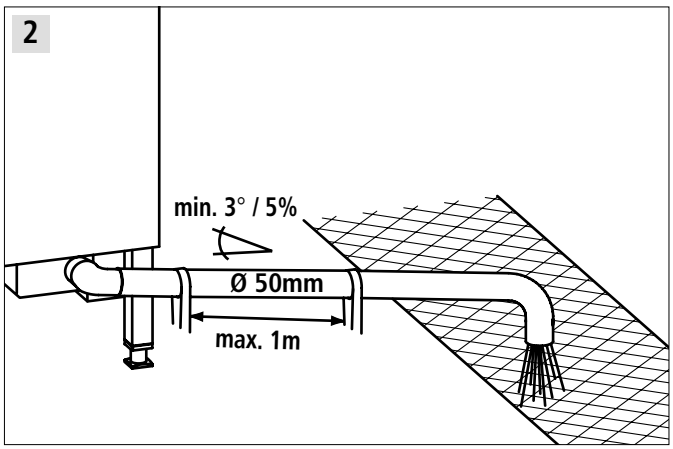
Possibilità di collegamento secondo DVGW scheda operativa G634:
1. nella cappa aspirante Fig. 6
2. nel soffitto di ventilazione Fig. 7
3. direttamente nel camino Fig. 8

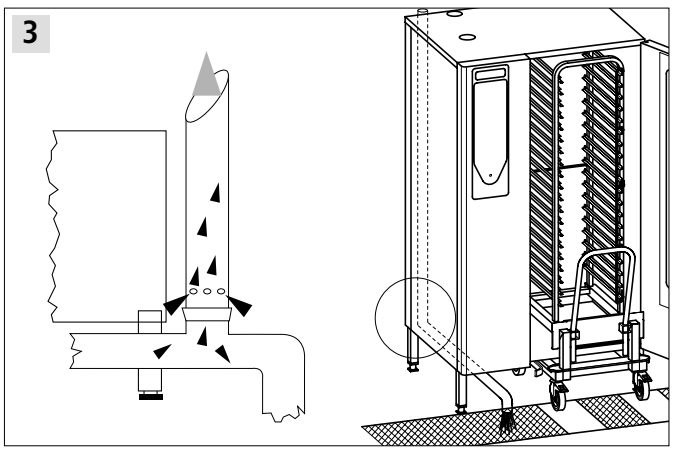
Ventilazione ambienti
Per impedire la formazione di concentrazioni non ammesse di prodotti tossici di combustione nell'ambiente di lavoro, è necessario che questi apparecchi vengano posizionati in condizioni di ventilazione sufficienti.

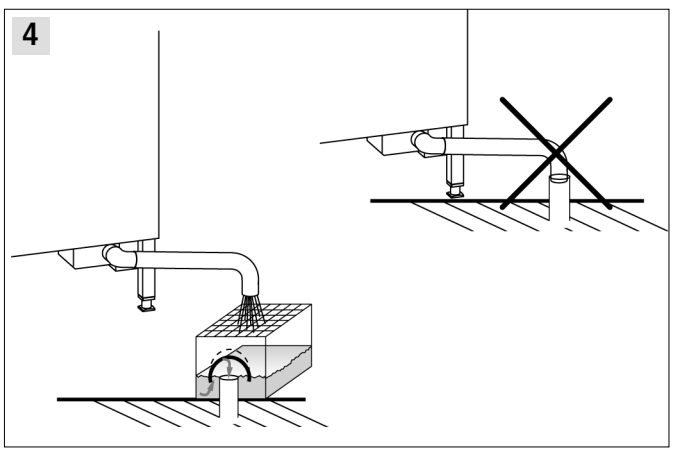
Si consiglia di eseguire una manutenzione annuale dei componenti gas secondo le norme indicate.

Scarico acqua



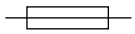






- L'apparecchio è conforme alle norme vigenti (DVGW, SVGW, KIWA, WRC)
- **Tubazione resistente alla temperatura - Non usare flessibili**
- **Tubazione DN 50** con pendenza costante (almeno 5% o 3°), non ridurre il diametro del tubo.
- E' ammesso un collegamento fisso con sifone intercettatore, lo scarico ventilato è un componente integrato dell'apparecchio Fig. 1,2
- Tramite un ulteriore montante è possibile ridurre l'eccessiva fuoriuscita di vapore dallo scarico dell'apparecchio. Fig. 3
- Osservare il dimensionamento dello scarico: quantità rapida di pompaggio del generatore di vapore 0,7 l/sec
- Temperatura media dell'acqua di scarico: 65°C
- Norma vigente: DIN 1986, T1
- In caso di scarico presente a pavimento senza sifone intercettatore è necessario disporre di una distanza libera di uscita di 2 cm. Fig. 4

	P = kW					I = A				
	6x1/1	**10x1/1**	**10x2/1**	**20x1/1**	**20x2/1**	**6x1/1**	**10x1/1**	**10x2/1**	**20x1/1**	**20x2/1**
2 AC 208V	10kW	-	-	-	-	48A	-	-	-	-
2 AC 240V	10kW	-	-	-	-	42A	-	-	-	-
3 AC 200V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	29A	55A	91A	110A	182A
3 AC 208V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	28A	53A	87,5A	106A	175A
3 AC 230V (220V)	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	25A	48A	79A	96A	158A
3 AC 240V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	24A	46A	76A	92A	152A
3 NAC 400V (380V)	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	15A	28A	45,5A	56A	90A
3 AC 400V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	15A	28A	45,5A	56A	90A
3 NAC 415V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	14A	26,5A	44A	53A	88A
3 AC 440V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	13A	25A	41,5A	50A	83A
3 AC 480V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	12A	23A	38A	46A	76A



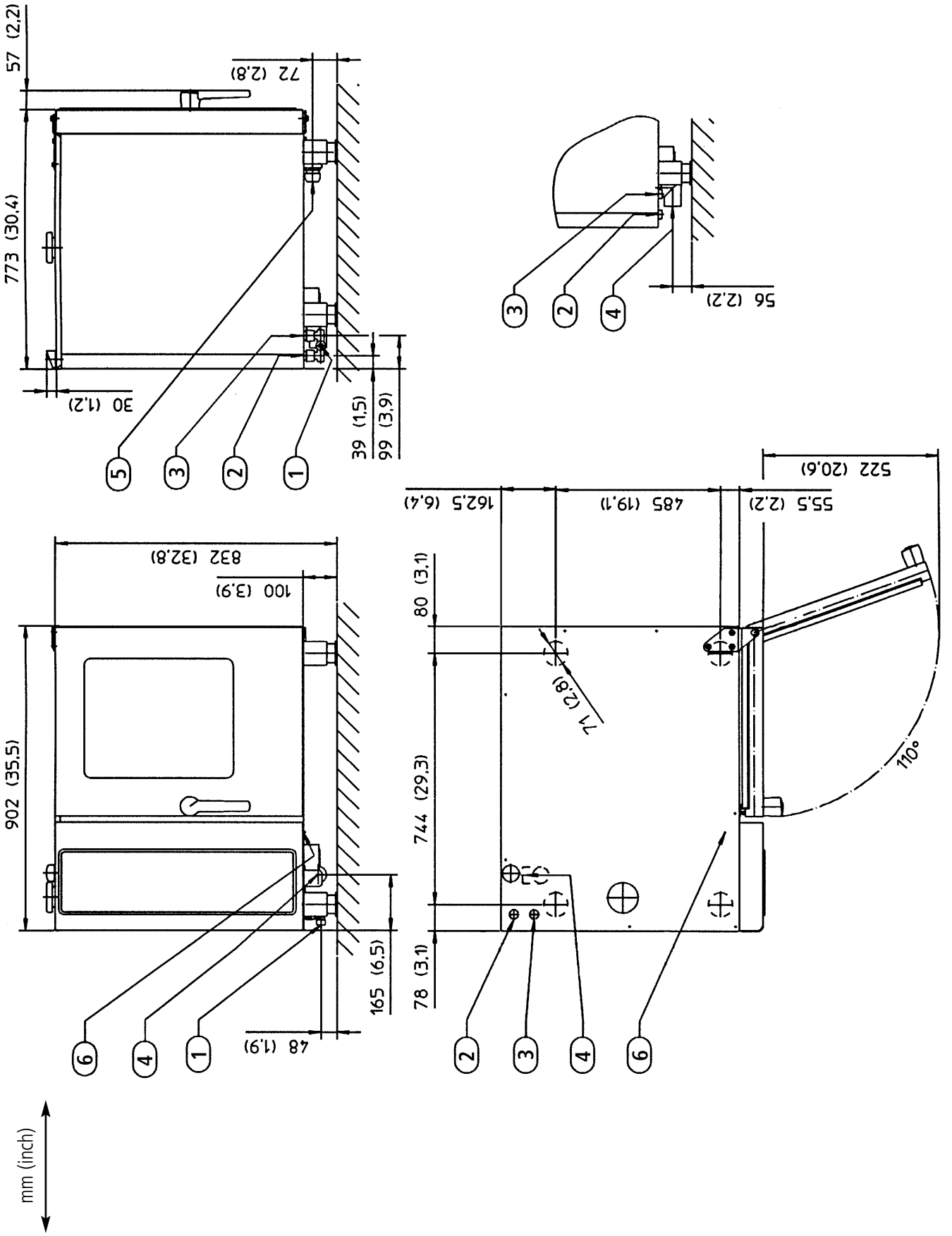
						∅ mm²				
	6x1/1	**10x1/1**	**10x2/1**	**20x1/1**	**20x2/1**	**6x1/1**	**10x1/1**	**10x2/1**	**20x1/1**	**20x2/1**
2 AC 208V	50A	-	-	-	-	10mm²	-	-	-	-
2 AC 240V	50A	-	-	-	-	10mm²	-	-	-	-
3 AC 200V	35A	63A	100A	125A	200A	4mm²	10mm²	25mm²	35mm²	95mm²
3 AC 208V	35A	63A	100A	125A	200A	4mm²	10mm²	25mm²	35mm²	95mm²
3 AC 230V (220V)	35A	50A	80A	100A	160A	4mm²	10mm²	16mm²	25mm²	50mm²
3 AC 240V	35A	50A	80A	100A	160A	4mm²	6mm²	16mm²	25mm²	50mm²
3 NAC 400V (380V)	16A	35A	50A	63A	100A	2,5mm²	4mm²	6mm²	10mm²	25mm²
3 AC 400V	16A	35A	50A	63A	100A	2,5mm²	4mm²	6mm²	10mm²	25mm²
3 NAC 415V	16A	35A	50A	63A	100A	2,5mm²	4mm²	6mm²	10mm²	25mm²
3 AC 440V	16A	35A	50A	63A	100A	2,5mm²	4mm²	6mm²	10mm²	25mm²
3 AC 480V	16A	25A	50A	50A	80A	2,5mm²	4mm²	6mm²	6mm²	16mm²

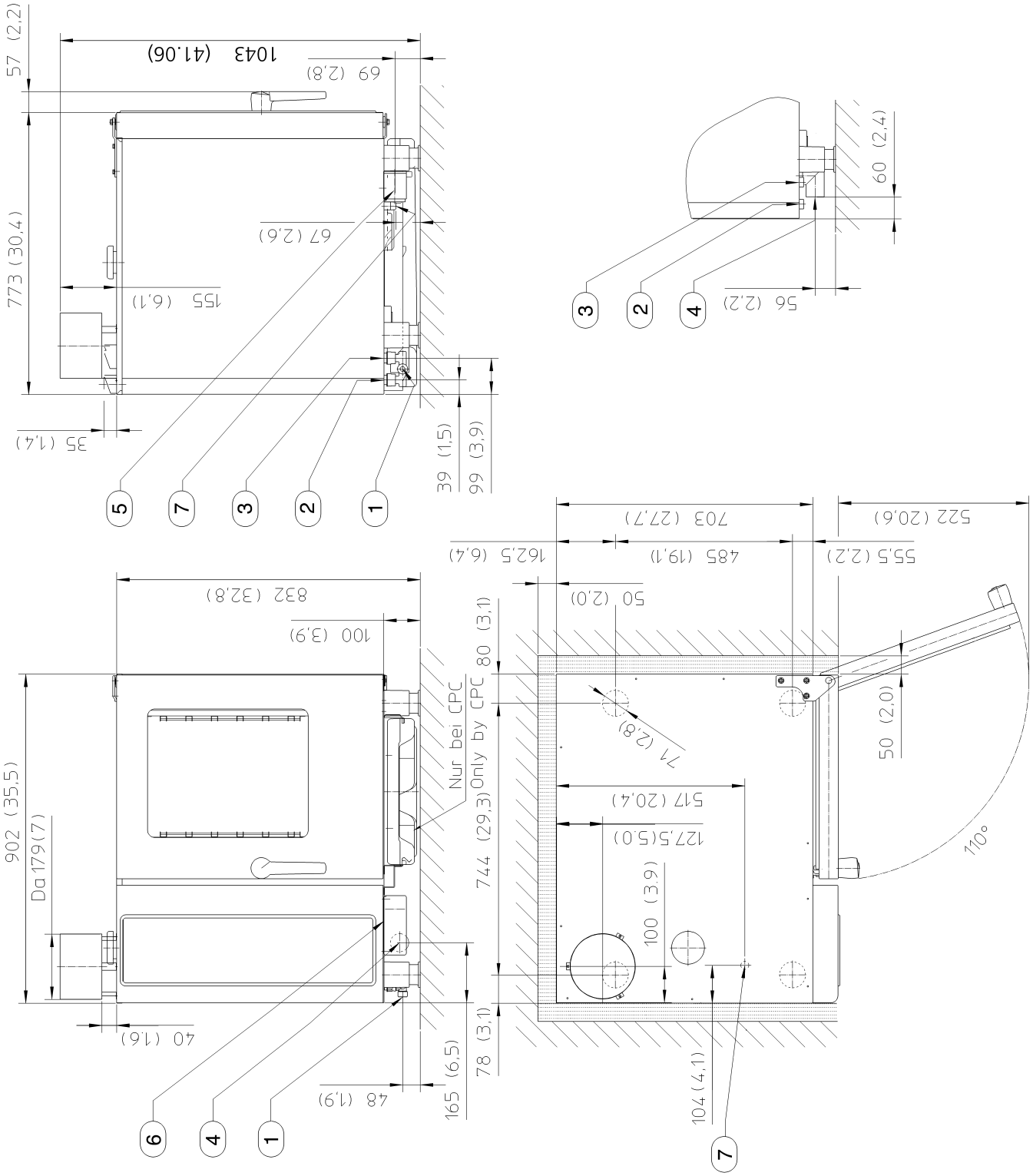
						∅ mm²
	6x1/1 G	**10x1/1 G**	**10x2/1 G**	**20x1/1 G**	**20x2/1 G**	**6x1/1 G -20x2/1 G**
1 N AC 230V	4,4A	4,4A	4,6A	8,2A	8,5	2,5mm²
1 N AC 240V	4,2A	4,2A	4,4A	8,0A	8,0A	2,5mm²
1 N AC 100V	10A	10A	-	-	-	2,5mm²
2 AC 200V	5A	5A	5,5A	9,5A	9,5A	2,5mm²

	°dH	°f	°e	ppm	mmol/l	gr/gal(US)	mval/kg
1 °dH	1	1,79	1,25	17,9	0,1783	1,044	0,357
1 °f	0,56	1	0,70	10,0	0,1	0,584	0,2
1 °e	0,8	1,43	1	14,32	0,14	0,84	0,286
1 ppm	0,056	0,1	0,07	1	0,01	0,0584	0,02
1 mmol/l	0,00056	0,001	0,0007	100	1	0,00058	2
1 gr/gal (US)	0,96	1,71	1,20	17,1	0,171	1	0,342
1 mval/kg	2,8	5,0	3,5	50	0,5	2,922	1

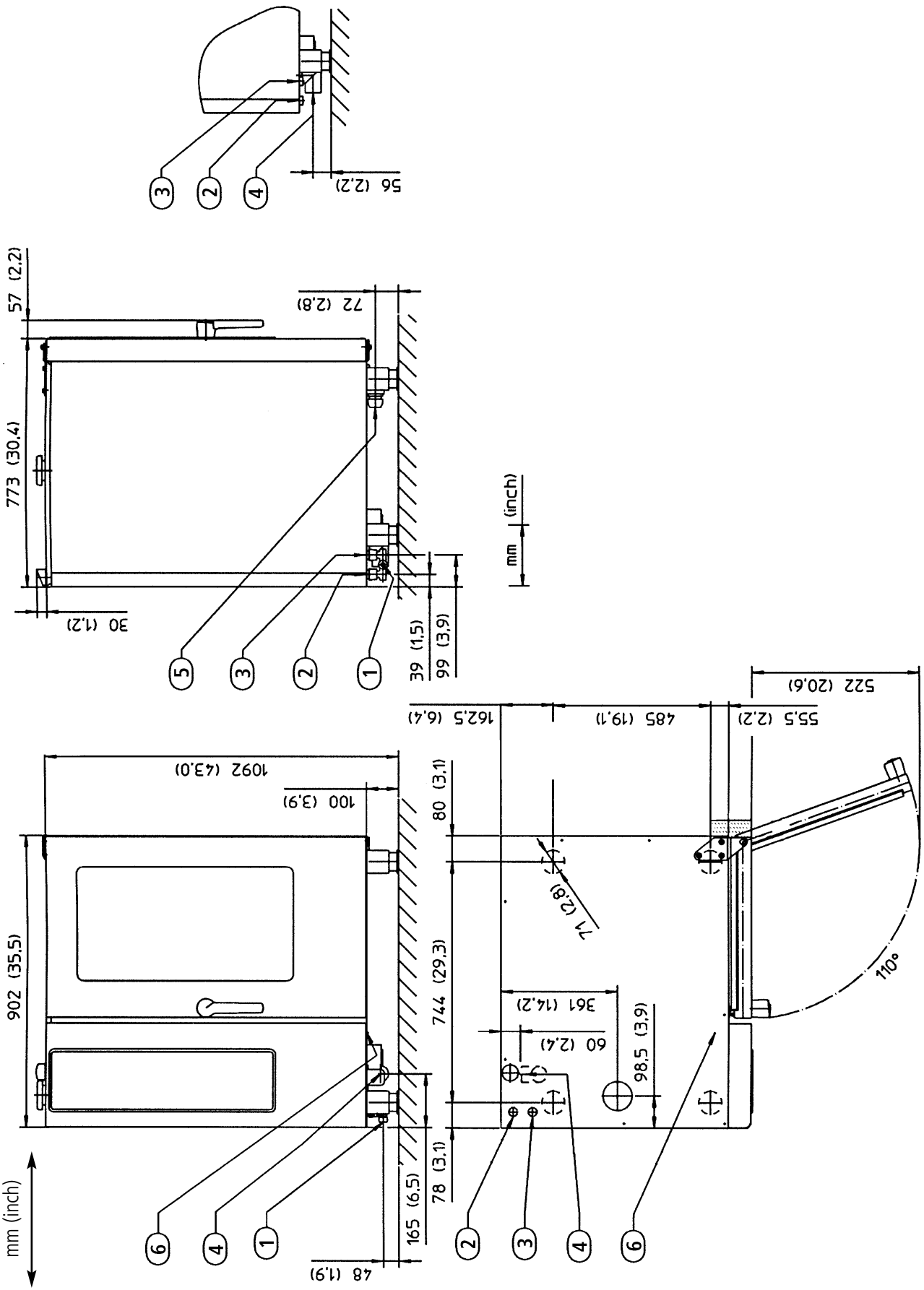
1 °dH:	10,00 mg CaO/kg	**1 ppm :**	0,56 mg CaO/kg	**1 gr/gal :**	9,60 mg CaO/kg
(Germany)	17,86 mg $CaCO_3$/kg	(USA)	1,0 mg $CaCO_3$/kg	(USA)	64,8 mg $CaCO_3$/gal
	7,14 mg Ca^{2+}/kg		0,40 mg Ca^{2+}/kg		17,11 mg $CaCO_3$/kg
1 °f :	5,60 mg CaO/kg	**1 mmol/l :**	56,00 mg CaO/kg		6,85 mg Ca^{2+}/kg
(France)	10,0 mg $CaCO_3$/kg	(chem. conz.)	100,0 mg $CaCO_3$/kg		
	4,00 mg Ca^{2+}/kg		39,98 mg Ca^{2+}/kg		
1 °e :	8,01 mg CaO/kg	**1 mval/kg :**	28,00 mg CaO/kg		
(GB)	14,3 mg $CaCO_3$/kg	(Milliäquivalent)	50,0 mg $CaCO_3$/kg		
	5,72 mg Ca^{2+}/kg		19,99 mg Ca^{2+}/kg		

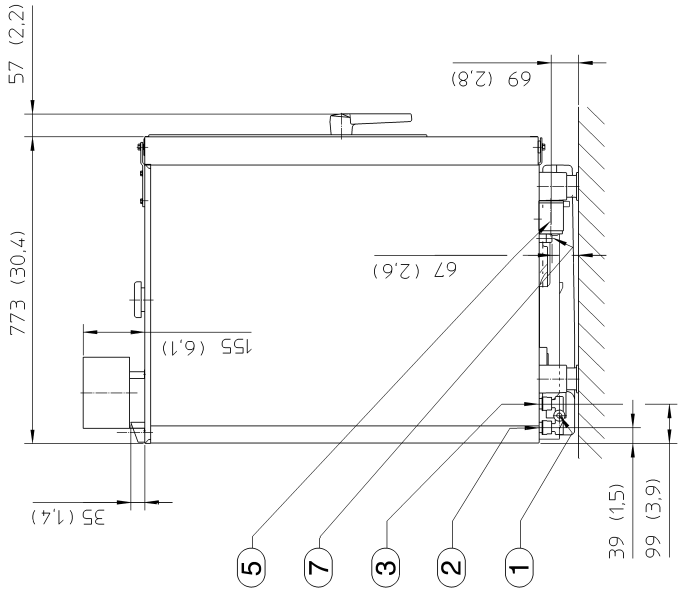
kPa	mbar	psi	in H_2O	kPa	mbar	psi	in H_2O
0,1	1	0,0147	0,4014	4	40	0,588	16,0560
0,2	2	0,0294	0,8028	4,5	45	0,6615	18,0630
0,3	3	0,0441	1,2042	5	50	0,735	20,0700
0,4	4	0,0588	1,6056	5,5	55	0,8085	22,0770
0,5	5	0,0735	2,0070	6	60	0,882	24,0840
0,6	6	0,0882	2,4084	6,5	65	0,9555	26,0910
0,7	7	0,1029	2,8098	7	70	1,029	28,0980
0,8	8	0,1176	3,2112	7,5	75	1,1025	30,1050
0,9	9	0,1323	3,6126	8	80	1,176	32,1120
1	10	0,147	4,0140	8,5	85	1,2495	34,1190
1,2	12	0,1764	4,8168	9	90	1,323	36,1260
1,4	14	0,2058	5,6196	9,5	95	1,3965	38,1330
1,6	16	0,2352	6,4224	10	100	1,47	40,1400
1,8	18	0,2646	7,2252	20	200	2,94	80,2800
2	20	0,294	8,0280	30	300	4,41	120,4200
2,5	25	0,3675	10,0350	40	400	5,88	160,5600
3	30	0,441	12,0420	50	500	7,35	200,7000
3,5	35	0,5145	14,0490	100	1000	14,7	401,4000

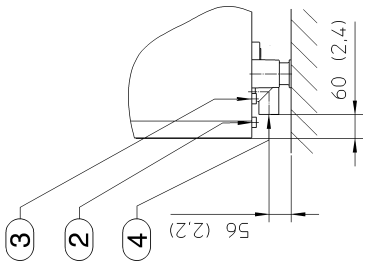

57 (2,2)
72 (2,8)
773 (30,4)
30 (1,2)
39 (1,5)
99 (3,9)
5
3
2
1
56 (2,2)
3
2
4
522 (20,6)
162,5 (6,4)
485 (19,1)
55,5 (2,2)
832 (32,8)
100 (3,9)
80 (3,1)
71 (2,8)
110°
902 (35,5)
744 (29,3)
165 (6,5)
78 (3,1)
48 (1,9)
6
4
1
2
3
4
6
mm (inch)

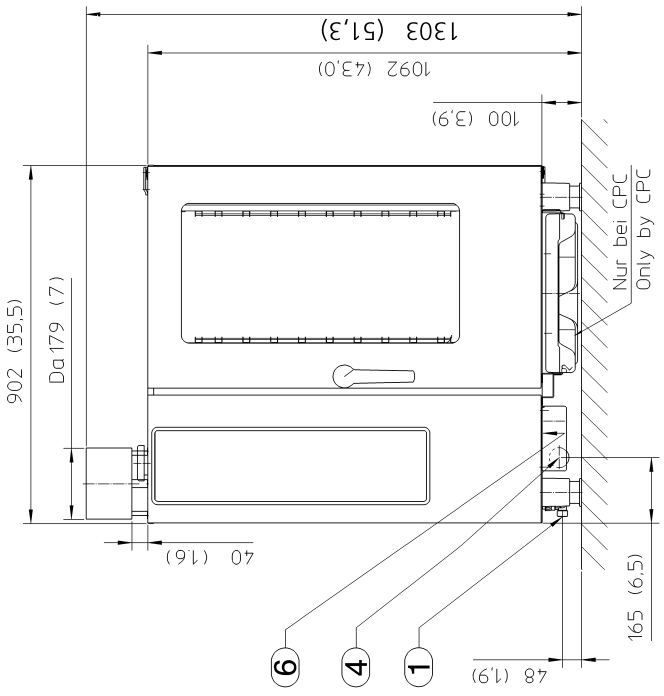

57 (2,2)
1043 (41.06)
69 (2,8)
773 (30,4)
67 (2,6)
155 (6,1)
35 (1,4)
39 (1,5)
99 (3,9)
5
7
3
2
1
60 (2,4)
56 (2,2)
3
2
4
703 (27,7)
522 (20,6)
162,5 (6,4)
485 (19,1)
55,5 (2,2)
832 (32,8)
100 (3,9)
50 (2,0)
80 (3,1)
Nur bei CPC
Only by CPC
744 (29,3)
902 (35,5)
Da 179 (7)
71 (2,8)
517 (20,4)
127,5 (5,0)
100 (3,9)
50 (2,0)
110°
40 (1,6)
48 (1,9)
165 (6,5)
78 (3,1)
104 (4,1)
6
4
1
7

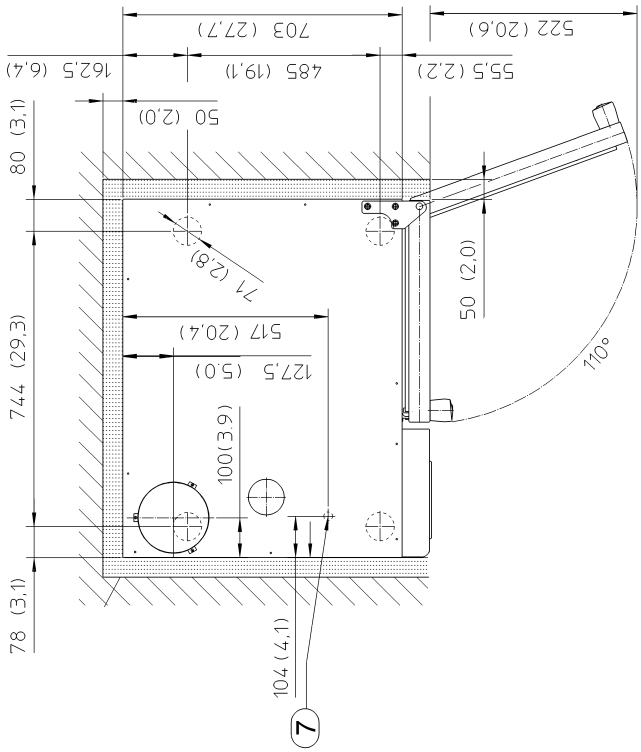
mm (inch)


56 (2.2)
3
2
4
57 (2.2)
72 (2.8)
773 (30.4)
30 (1.2)
39 (1.5)
99 (3.9)
5
3
2
1
mm (inch)
522 (20.6)
162.5 (6.4)
485 (19.1)
55.5 (2.2)
1092 (43.0)
100 (3.9)
80 (3.1)
71 (2.8)
902 (35.5)
744 (29.3)
110°
361 (14.2)
60 (2.4)
98.5 (3.9)
78 (3.1)
165 (6.5)
48 (1.9)
6
4
1
2
3
4
6
mm (inch)

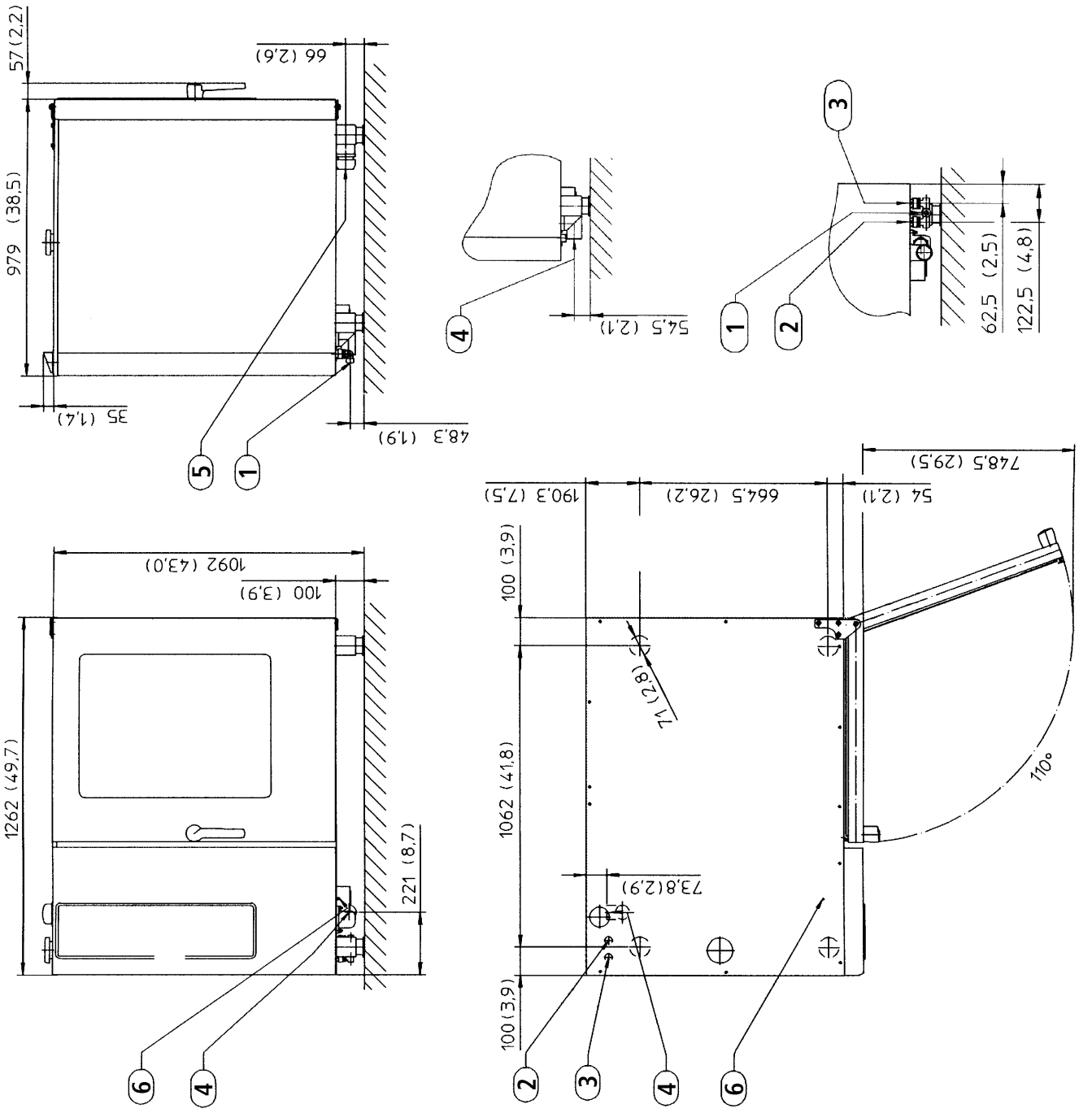

57 (2,2)
773 (30,4)
69 (2,8)
67 (2,6)
155 (6,1)
35 (1,4)
39 (1,5)
99 (3,9)
5
7
3
2
1


60 (2,4)
56 (2,2)
3
2
4

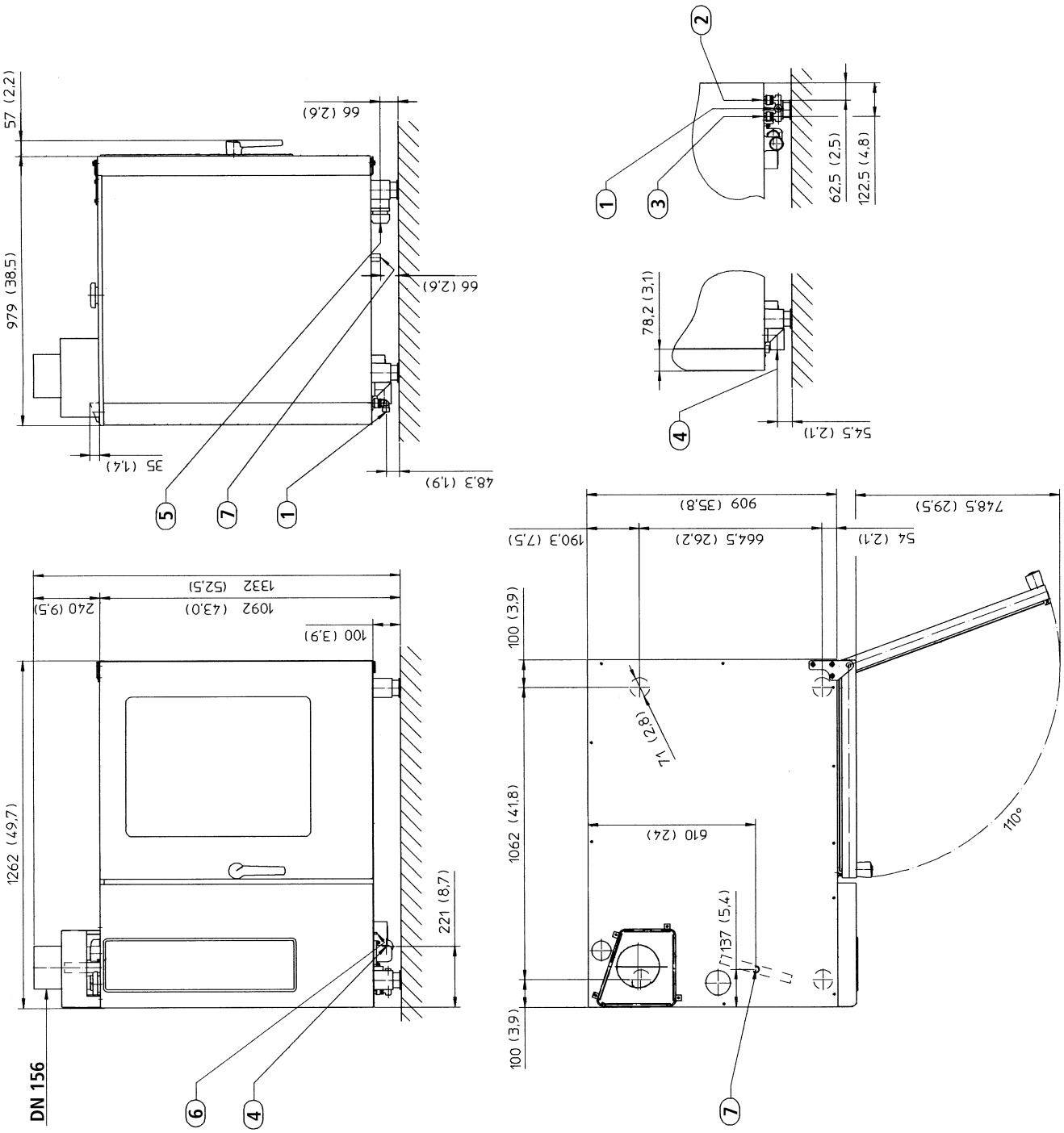

1303 (51,3)
1092 (43,0)
100 (3,9)
902 (35,5)
Da179 (7)
Nur bei CPC
Only by CPC
40 (1,6)
165 (6,5)
48 (1,9)
6
4
1


703 (27,7)
522 (20,6)
162,5 (6,4)
485 (19,1)
55,5 (2,2)
50 (2,0)
80 (3,1)
71 (2,8)
50 (2,0)
744 (29,3)
517 (20,4)
127,5 (5,0)
100 (3,9)
110°
78 (3,1)
104 (4,1)
7

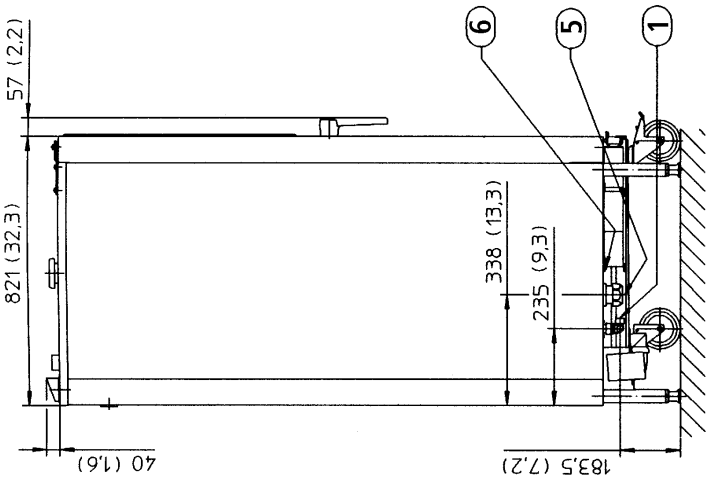
mm (inch)

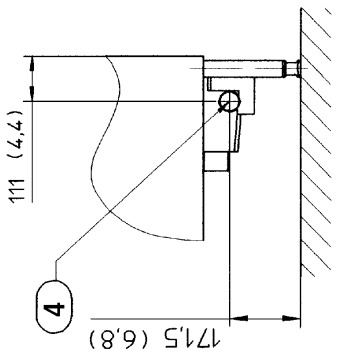

57 (2.2)
66 (2,6)
979 (38,5)
35 (1,4)
48,3 (1,9)
5
1
4
54,5 (2,1)
3
1
2
62,5 (2,5)
122,5 (4,8)
748,5 (29,5)
190,3 (7,5)
664,5 (26,2)
54 (2,1)
100 (3,9)
1092 (43,0)
100 (3,9)
1262 (49,7)
221 (8,7)
6
4
71 (2,8)
1062 (41,8)
110°
73,8 (2,9)
100 (3,9)
2
3
4
6

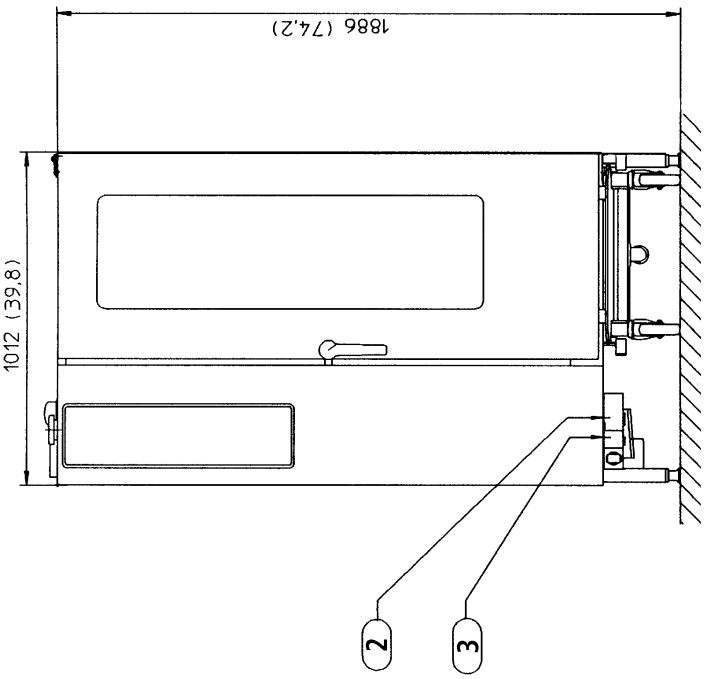
mm (inch)

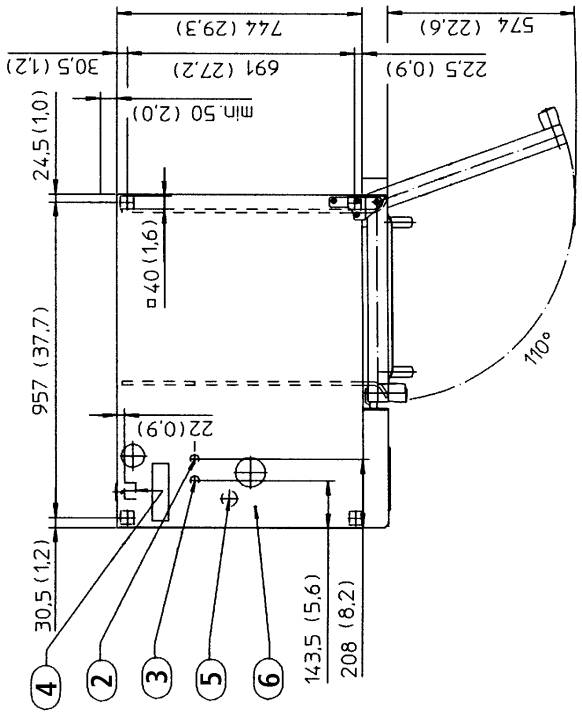

57 (2,2)
66 (2,6)
979 (38,5)
66 (2,6)
35 (1,4)
48,3 (1,9)
5
7
1
2
3
62,5 (2,5)
122,5 (4,8)
78,2 (3,1)
4
54,5 (2,1)
1332 (52,5)
1092 (43,0)
240 (9,5)
100 (3,9)
1262 (49,7)
221 (8,7)
DN 156
6
4
909 (35,8)
748,5 (29,5)
190,3 (7,5)
664,5 (26,2)
54 (2,1)
100 (3,9)
7 (2,8)
1062 (41,8)
610 (24)
137 (5,4)
110°
100 (3,9)
7

mm (inch)

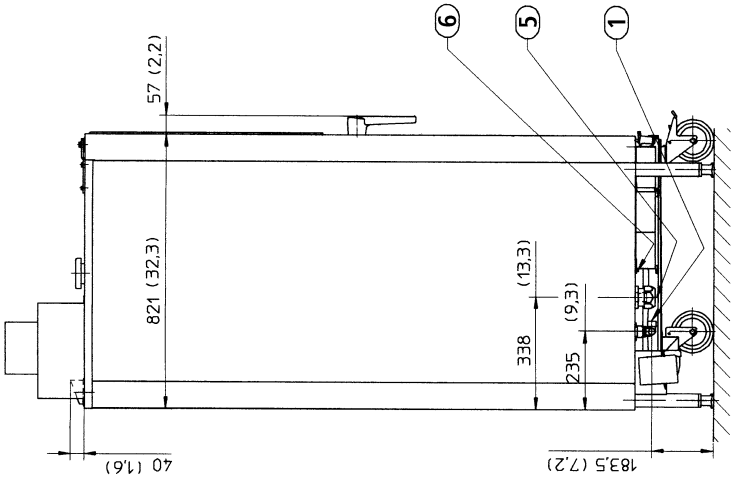

57 (2,2)
821 (32,3)
338 (13,3)
235 (9,3)
40 (1,6)
183,5 (7,2)
6
5
1

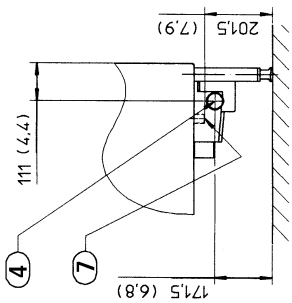

111 (4,4)
171,5 (6,8)
4

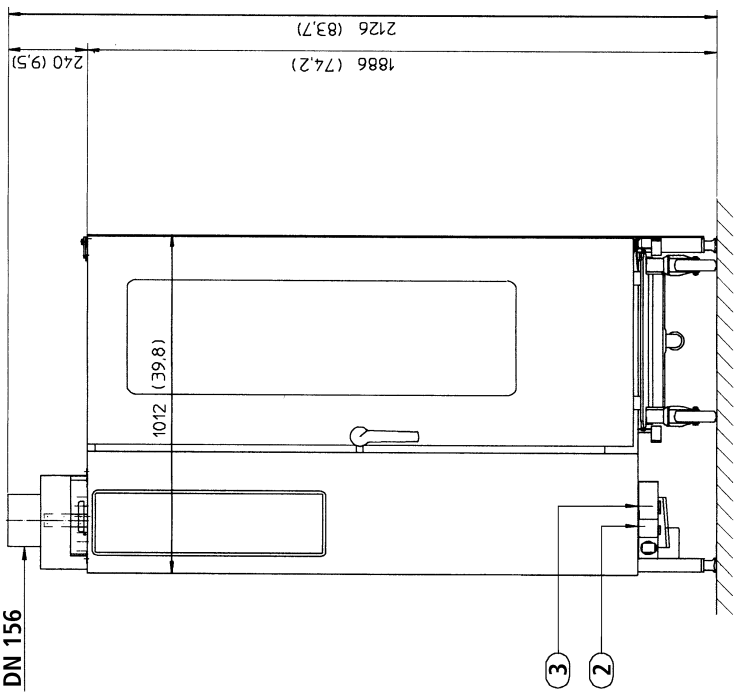

1886 (74,2)
1012 (39,8)
2
3

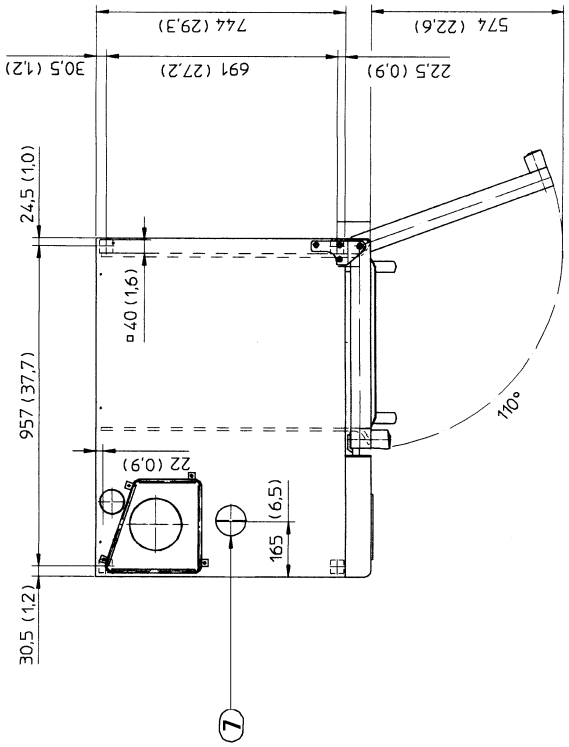

744 (29,3)
574 (22,6)
30,5 (1,2)
691 (27,2)
22,5 (0,9)
min.50 (2,0)
24,5 (1,0)
□40 (1,6)
957 (37,7)
110°
22 (0,9)
30,5 (1,2)
143,5 (5,6)
208 (8,2)
4
2
3
5
6

mm (inch)

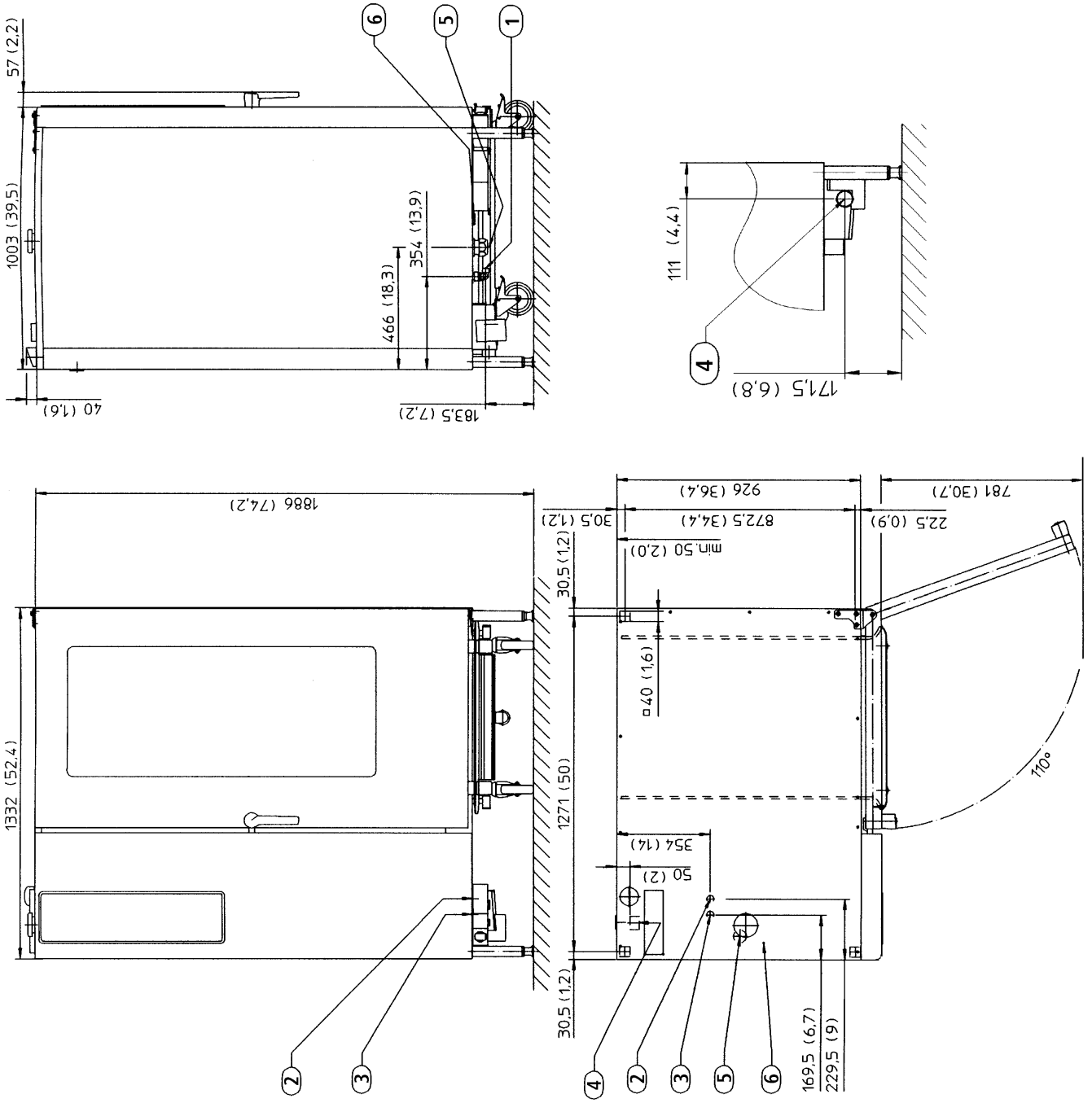

6
5
1
57 (2,2)
821 (32,3)
338
(13,3)
(9,3)
235
40 (1,6)
183,5 (7,2)


201,5 (7,9)
111 (4,4)
4
7
171,5 (6,8)

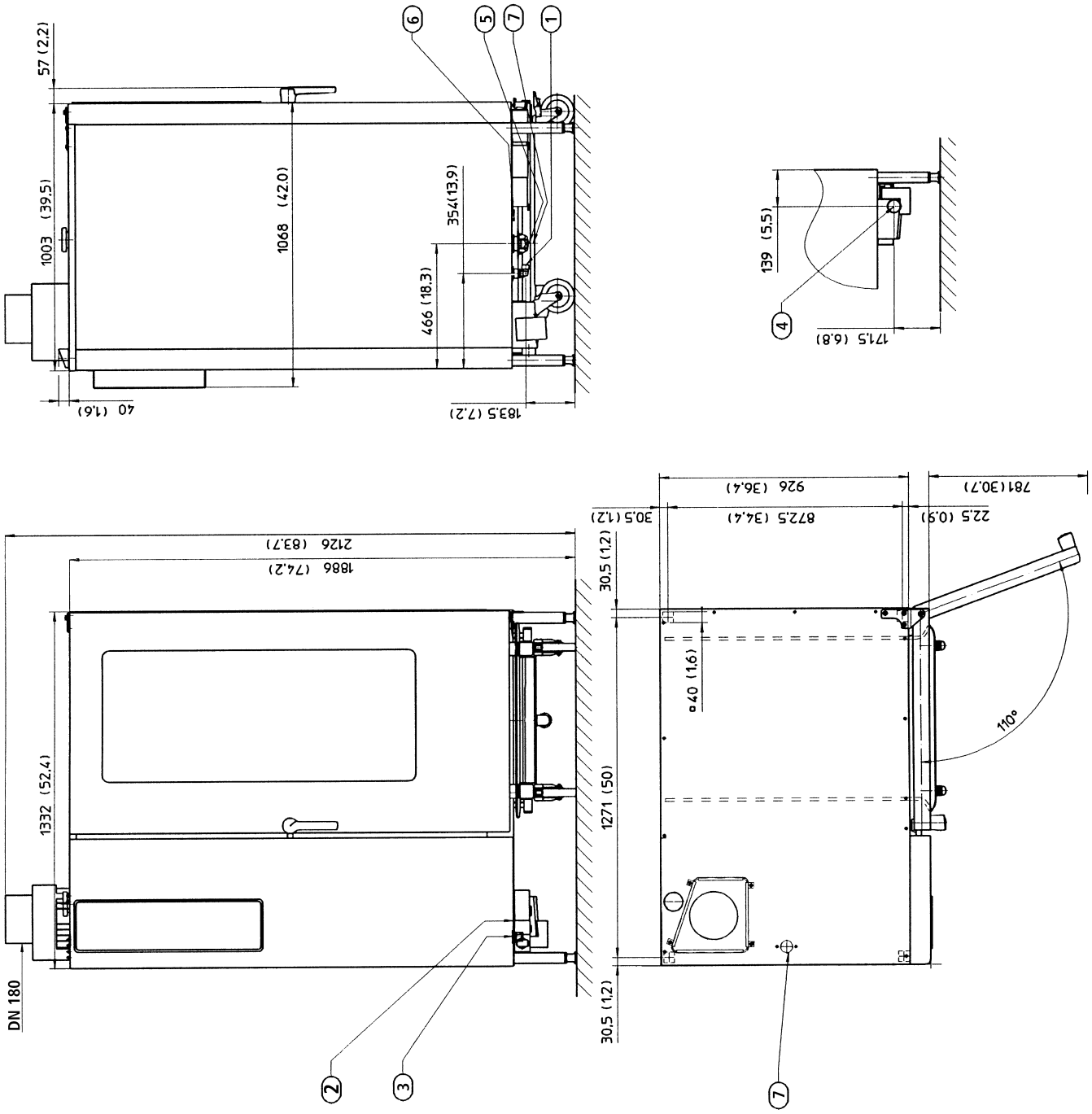

2126 (83,7)
1886 (74,2)
240 (9,5)
1012 (39,8)
DN 156
3
2


744 (29,3)
574 (22,6)
30,5 (1,2)
691 (27,2)
22,5 (0,9)
24,5 (1,0)
40 (1,6)
957 (37,7)
110°
22 (0,9)
165 (6,5)
30,5 (1,2)
7

mm (inch)

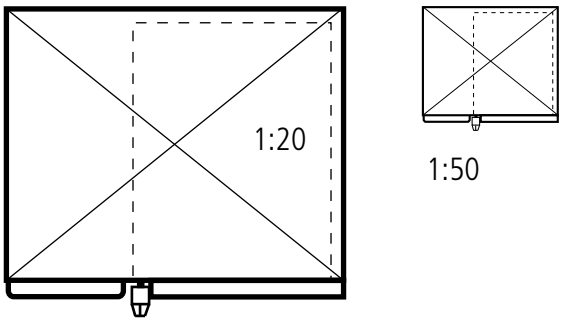

57 (2.2)
1003 (39.5)
466 (18.3)
354 (13.9)
40 (1.6)
183.5 (7.2)
111 (4.4)
171.5 (6.8)
1886 (74.2)
1332 (52.4)
926 (36.4)
781 (30.7)
872.5 (34.4)
30.5 (1.2)
22.5 (0.9)
min.50 (2.0)
□40 (1.6)
1271 (50)
354 (14)
50 (2)
110°
169.5 (6.7)
229.5 (9)

mm (inch)

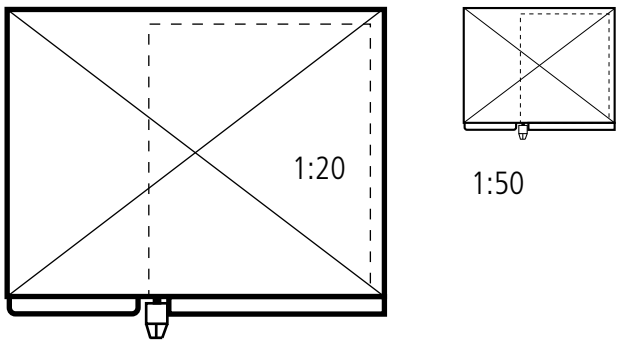

57 (2.2)
1003 (39.5)
1068 (42.0)
354(13.9)
466 (18.3)
40 (1.6)
183.5 (7.2)
139 (5.5)
171.5 (6.8)
2126 (83.7)
1886 (74.2)
1332 (52.4)
DN 180
926 (36.4)
872.5 (34.4)
781(30.7)
30.5 (1.2)
22.5 (0.9)
ø40 (1.6)
110°
1271 (50)
30,5 (1.2)

mm (inch)

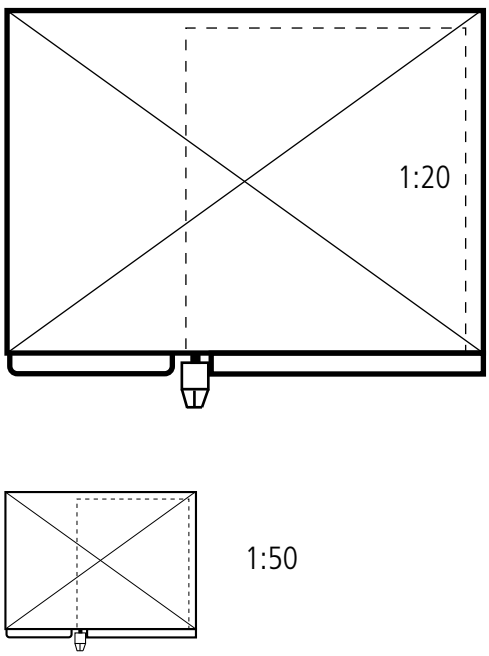
Typ 6x1/1 GN, 10x1/1 GN



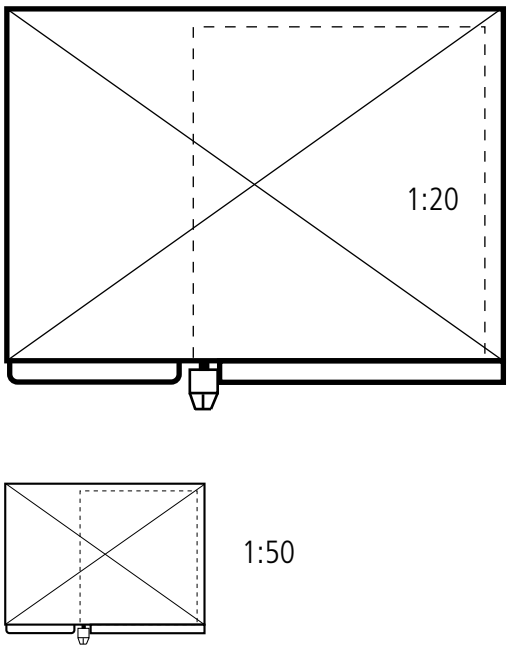
Typ 20x1/1 GN



Typ 10x2/1 GN



Typ 20x2/1 GN



RATIONAL International

RATIONAL Großküchentechnik
Deutschland
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/GERMANY
Tel.: ++ 49-18 05-99 88 99
Fax: ++ 49-81 91- 32 72 31
E-mail: dach@rational-online.de

RATIONAL UK
Titan Court, Unit 4
Laporteway, Portenway Business Parks
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: ++ 44-15 82-48 03 88
Fax: ++ 44-15 82-48 50 01
E-mail: rational@rational-uk.co.uk

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Crta. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellá (Barcelona)/ SPAIN
Tel: ++ 34-93-475 17 50
Fax: ++ 34-93-475 17 57
E-mail: rational@rational-iberica.com

RATIONAL Polska
ul. Trylogii 2/16 pok. 41
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: ++ 48-22-8 64 93 26
Fax: ++ 48-22-8 64 93 28
E-mail: rational@medianet.pl

RATIONAL Scandinavia
Skiffervägen 20
22478 Lund/SWEDEN
Tel: ++ 46-46-23 53 70
Fax: ++ 46-46-23 53 79
E-mail: info@rationalgmbh.se

RATIONAL Türkei
Rihitim Cad. Derya Ismerkezi 28/30
81300 Kadiköy - Istanbul/TURKEY
Tel: ++ 90-2 16-4 14 51 37
Fax: ++ 90-2 16-4 14 72 88
E-mail: rational.ag@turk.net

RATIONAL Cooking Systems
455 E. State Parkway, Suite 101
Schaumburg
IL, 60173/USA
Tel: ++ 1-8 47-2 73-50 00
Fax: ++ 1-8 47-7 55 95 83
E-mail: info@rationalusa.com

RATIONAL Schweiz AG
Rainweg 8
4710 Balsthal/SWITZERLAND
Tel: ++ 41-62-7 97 34 44
Fax: ++ 41-62-7 97 34 45
E-mail: cpc@rationalag.ch

RATIONAL ITALIA
Via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: ++ 39-0-41-5 95-19 09
Fax: ++ 39-0-41-5 95-18 45
E-mail: info@rationalitalia.it

RATIONAL Shanghai
Room 1302, Kuen Yang International Business Plaza
No. 798 Zhao Jia Bang Road
Shanghai 20030/CHINA
Tel: ++ 86-21-64 73-74 73
Fax: ++ 86-21-64 73-74 54
E-mail: rational@public3.sta.net.cn

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel: ++ 49-81 91-32 70
Fax: ++ 49-81 91-2 17 35

www.rational-ag.com

RATIONAL Canada
2420 Meadowpine Blvd., Suite 103
Mississauga, Ontario
L5N 6S2/CANADA
Tel: ++ 1-905 567-5777
Fax: ++ 1-905 567-2977
E-mail: postmaster@rationalcanada.com

RATIONAL Korea
3rd F, 1-1, Songjung-Dong
Sungdong-Gu,
Seoul, Korea
Tel: ++ 82-2-468-45 59
Fax: ++ 82-2-468-45 92
E-mail: rational@rationalkorea.co.kr

RATIONAL Japan
3-3-16 Chitosedai
Setagaya-ku
Tokyo 157-007/JAPAN
Tel: ++ 81-3-54 90-72 67
Fax: ++ 81-3-54 90-37 31
E-mail: info@rationaljapan.co.jp

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: ++ 31-5 46-54 60 00
Fax: ++ 31-5 46-54 60 99
E-mail: info@rational.nl

RATIONAL Slovenien SLORATIONAL d.o.o.
Iršičeva 15
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel.: ++386-2-8821900
Fax.: ++386-2-8821901
E-mail: slorational@siol.net

80.00.007 – V-15 – Ad. Contenuto soggetto a sviluppi o modifiche di carattere tecnico.